

ALTA™ PRO

HIGH-PERFORMANCE BLENDER

VM0250

SYMBOLS

	Warning and Caution
	NEVER touch moving parts. Keep hands and utensils out of the container.
	Electric Shock Hazard
	High temperatures exist when blending hot liquids; spray or escaping steam may cause burns.
	Unplug while not in use, before cleaning the motor base or centering pad, or touching parts that move
	ALWAYS operate with the lid and lid plug in place.
	Read and understand the owner's manual.
	NEVER immerse the power cord, power plug, or motor base in water or any other liquid.
	Parts will become hot with extended use. NEVER touch surfaces that may be hot, including the motor base socket or the drive spline after use.
	On / Off
	Start / Stop
	Pulse
	Self-Cleaning

SPECIFICATIONS

Voltage:	120 V	Height:	with 64 oz / 2.0 L container on base: 17.0 in / 43.2 cm
Frequency:	50 Hz - 60 Hz	Depth:	9.5 in / 24.1 cm
Current:	12 A, 1440W	Width:	7.75 in / 19.7 cm



©2025 Vita-Mix Corporation. No part of this publication may be reproduced or transmitted in any form or by any means, or stored in a database or retrieval system, without the written permission of Vita-Mix Corporation.



[vitamix.com](https://www.vitamix.com)

U.S. Patent: [vitamix.com/patents](https://www.vitamix.com/patents)

IMPORTANT SAFEGUARDS



WARNING - READ ALL INSTRUCTIONS



Carefully read all instructions before operating the appliance for the first time.

ALWAYS use grounded outlets.

NEVER remove the ground.

NEVER use an adapter.

NEVER use an extension cord.

NEVER plug the appliance into a timer or an outlet controlled by a switch.



ALWAYS turn off AND unplug the appliance when not in use and before assembling, disassembling, moving, cleaning, and storing.

NEVER immerse the power cord, power plug, or motor base in water or any other liquid.

If the appliance becomes submerged, unplug immediately.

Failure to follow instructions can cause death or electrical shock.

This product is intended for HOUSEHOLD USE ONLY and is not intended to be used for commercial purposes.



1. THE FAILURE TO FOLLOW ANY OF THE IMPORTANT SAFEGUARDS AND IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR SAFE USE IS A MISUSE OF YOUR VITAMIX APPLIANCE THAT CAN VOID YOUR WARRANTY AND CREATE THE RISK OF SERIOUS INJURY.
2. The instructions appearing in this manual cannot cover every possible condition and situation that may occur. Common sense and caution must be practiced when operating and maintaining any appliance.
3. Strictly follow the care and cleaning instructions provided in this manual.
4. NEVER use the appliance for anything other than its intended use.
5. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience or knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
6. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Keep the cord out of reach from children.
7. Remove and discard packaging materials, the power plug cover, and promotional labels before using the appliance for the first time.
8. NEVER unplug the appliance by pulling on the cord. To unplug the appliance, grasp the power plug and pull from the outlet.
9. NEVER come in contact with moving parts, especially the blending blades. The blending blades are very sharp. Handle carefully and keep out of reach of children.
10. NEVER operate the appliance with loose, nicked, or damaged blending blades. Check the blending blades prior to each use and replace if damaged.
11. NEVER tighten the acorn nut (on the top of the blade assembly). If loose, replace the blade assembly immediately.
12. NEVER place the appliance on or near a hot gas or electric burner, or where it could touch any other source of heat.
13. This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. NEVER modify the plug in any way.
14. If the appliance will not operate, unplug the appliance and reset the household electrical system circuit protector. If the circuit protector continues to trip, unplug the appliance from the outlet and contact a qualified electrician.
15. NEVER allow the power cord to hang over the edge of a table or counter, touch hot surfaces, or become knotted.
16. ALWAYS ensure the appliance is completely and properly assembled before operation.
17. NEVER use attachments other than those provided with the appliance or offered separately from Vitamix. The use of attachments, including preserving jars, not sold or recommended by Vitamix may cause fire, electric shock, or injury and will void the warranty.

IMPORTANT SAFEGUARDS

18. Alteration or modification of any part of the appliance, including the use of any part or parts that are not genuine authorized Vitamix parts, may cause fire, electric shock, or injury and will void your warranty.
19. ALWAYS ensure the appliance is unplugged from the power outlet before cleaning the motor base or centering pad, or touching parts that move.
20. NEVER fill the container above the marked "MAXIMUM CAPACITY" line to avoid risk of injury caused by damage to the lid and container.
21. When blending hot liquids or ingredients in the container, use caution; spray or escaping steam may cause burns.
22. ALWAYS begin processing on the lowest speed setting, Variable Speed 1. Keep hands and other exposed skin away from the lid opening to prevent possible burns.
23. Extreme caution must be used when moving an appliance or container filled with hot oil or other hot liquids; spray or escaping steam may cause burns.
24. NEVER touch surfaces that may be hot.
25. NEVER remove ingredients from the appliance during operation. Ensure the motor has completely stopped and the container removed from the motor base before removing any ingredients.
26. If food becomes lodged around the blending blade, remove the container from the motor base, and use a spatula to dislodge the food. NEVER use fingers as the blending blade is sharp.
27. Keep hands, hair, clothing, and utensils away from all moving parts during operation to reduce the risk of severe injury to persons and/or damage to the appliance. A spatula may be used, but only when the container has been removed from the motor base.
28. If the blend is not processing when blending dry, thick, or heavy mixtures, stop operation, remove the container from the motor base, and use a spatula to dislodge the food. NEVER use fingers as the blending blade is sharp. Allow the motor to cool for 1 minute before turning the appliance back on.
29. NEVER allow the blending blade to soak in water.
30. NEVER use outdoors or on moving vehicles or boats.
31. NEVER leave the working area when the appliance is in use.
32. NEVER leave any foreign object, such as spoons, forks, knives, or the lid plug in the container as this will damage the blades and other components when starting the appliance and may cause injury.
33. If during use, the sound of the appliance changes or if a hard or foreign object comes into contact with the blades, NEVER serve the food being made with the appliance.
34. NEVER expose the container to temperatures or ingredients over 210°F (99°C).
35. ALWAYS operate the appliance with the lid and lid plug firmly in place. NEVER remove the 2-part lid while the blades are rotating. Only remove the lid plug to add ingredients and to use the tamper.
36. NEVER operate the appliance without the centering pad installed properly underneath the container.
37. Ensure the container is flush with the centering pad to ensure the drive spline is engaged with the drive socket before operating.
38. NEVER place a blade assembly on the motor base unless assembled to the Vitamix container to reduce the risk of injury.
39. NEVER attempt to place a container on an operating motor base or operate a motor base without a container properly in place.
40. When making nut butters or oil-based foods, do not process for more than one minute after the mixture starts to circulate in the container. Processing for longer periods can cause overheating.
41. Regularly inspect the power cord, power plug, and the appliance for any damage. NEVER operate if damaged in any way or after the appliance malfunctions. Immediately cease use of the appliance and visit www.vitamix.com or call Vitamix Household Technical Support at 1.800.848.2649 or 1.440.235.4840 or email service@vitamix.com at once for examination, repair, replacement, or adjustment. If purchased outside the U.S.A. or Canada, contact your local Vitamix dealer.
42. Any repair, servicing, or replacement of parts must be performed by Vitamix or a Vitamix authorized service representative.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

PARTS AND FEATURES

Container, Lid, Lid Plug, and Tamper

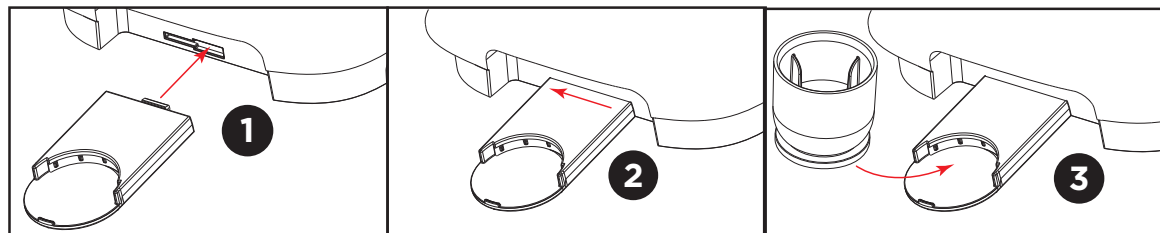
The following Vitamix containers will work with the Alta Pro motor base:

- 64 oz (2.0 L) Low Profile Containers (VM0161, VM0184)
- 64 oz (2.0 L) Classic Container (VM0135)
- 48 oz (1.4 L) Containers (VM0148, VM0190)
- 48 oz (1.4 L) Aer™ Disc Container (VM0190)
- 48 oz (1.4 L) Dry Grains Container (VM0190)
- 48 oz (1.4 L) Stainless Steel Container (VM0216)
- 32 oz (0.9 L) Container (VM0137)
- 32 oz (0.9 L) Dry Grains Container (VM0137)
- Personal Cup Adapter (VM0223)
- Vitamix 12-Cup Food Processor Attachment and SELF-DETECT® Blending Cup and Bowl Blade Base will **not** work with the Alta Pro motor base. Visit vitamix.com for details.
- The lid plug is marked so it can be used as a measuring cup.
- NEVER operate the appliance without checking to ensure the lid is securely locked in place.
- ALWAYS leave the lid on when operating the appliance and remove ONLY the lid plug to use the tamper or to add ingredients.
- Insert the lid plug through the lid plug opening. Lock the plug in place by turning clockwise. To remove, turn counter-clockwise and lift out.

Motor Base

- On/Off Switch – The On/Off Switch controls power to the appliance.
- If the blender will not start, check to ensure the appliance is plugged in and the On/Off Switch is ON.
- The motor is designed to protect itself from overheating. If the motor has overheated, allow the motor to cool for 20-45 minutes.

Tamper Holder Installation



IMPORTANT! KNOW YOUR VITAMIX CONTAINER, LID, AND TAMPER



CAUTION

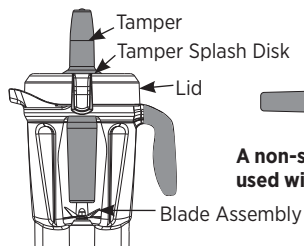
Rotating Blades Can Cause Damage. Lids and tampers are NOT interchangeable between different container styles, types, and sizes. Use the tamper that was supplied with your appliance.

Lids and tampers are NOT interchangeable between different container styles, types, and sizes. Use the tamper and lid supplied with the appliance.

Verifying a Tamper Can be Used with Your Container

ALWAYS leave the lid on when operating the appliance and remove **ONLY** the lid plug to use the tamper or to add ingredients. **If a tamper came with your appliance at purchase, it is the correct tamper to use.** Before using a tamper during blending, verify the tamper can be used with the container, using these steps:

1. Place the lid on an empty container.
2. Remove the lid plug and insert the tamper through the lid plug opening. The tamper should fit easily into the opening. It should **NEVER** come into contact with the blade assembly no matter where you move the tamper inside the container.
3. Visually inspect: **IF THE TAMPER TOUCHES THE BLADES AT ANY ANGLE, NEVER USE THE TAMPER WITH YOUR CONTAINER.**
4. If you do not have the correct tamper for your container, contact Vitamix Household Customer Service at 1.800.848.2649 or 1.440.235.4840.



A non-step tamper MUST NOT be used with any Vitamix container.

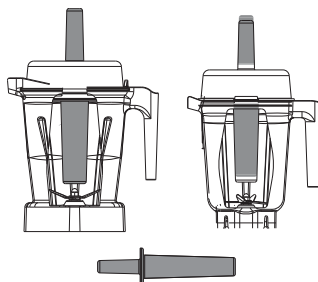


OTHER VITAMIX CONTAINERS AND TAMPERS

The 64 oz (2.0 L) Tall container uses a tamper which is approximately 12.5 in (32 cm) long.



The 48 oz (1.4 L) and 32 oz (0.9 L) containers use a tamper which is approximately 9.8 in (25 cm) long.



PARTS AND FEATURES

Pulse (⚡) – Rotates the blade at the speed selected on the Variable Speed Dial and is located on the left side of the control panel.

Timer – Counts up when using variable speed until Start/Stop is pressed and counts down when using blending programs. The blender will stop automatically when the timer reaches zero.

Tamper Use – The tamper indicator illuminates during recipe programs at the best times to use the tamper. The tamper indicator is available for specific recipe programs and is not available when using Variable Speed.

Start/Stop Switch (▶|◻) – Stops the blender at any time by pressing the switch and is located on the right side of the control panel.

Variable Speed Dial

- **Variable Speed** – Provides manual speed control from Variable 1 (slowest) to 10 (highest) and is located in the center of the control panel.
- **Standby** | – Pauses the appliance and has it ready to start the next recipe. Standby is located at the top position on the Variable Speed Dial.
- **Self-Cleaning** 🌀 – Runs the cleaning cycle after water and dish soap have been added to the container and the lid and lid plug are in place. See page 8 for cleaning procedures.
- **Blending Programs** – Operates the appliance for preset times and will stop automatically at the end of the blending program. When the Start/Stop Switch ▶|◻ is pressed in the middle of a program, the appliance will stop and the program time will reset on the display to the beginning of the run time. Blending program icons are displayed in Vitamix recipes.



Smoothies



Hot Soup

Lid with Lid Plug – Keeps the ingredients inside the container during blending. ALWAYS leave the lid on when operating the appliance and remove ONLY the lid plug to use the tamper or to add ingredients.



! WARNING



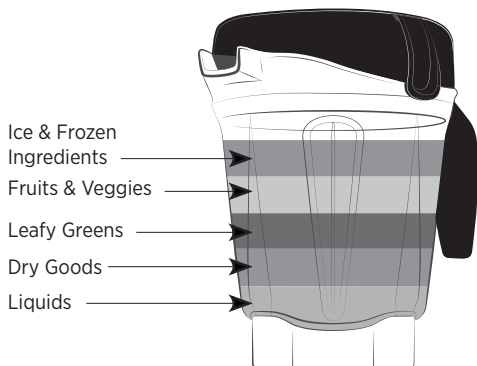
When blending hot liquids or ingredients in the container, use caution; spray or escaping steam may cause burns. NEVER fill the container above the marked “MAXIMUM CAPACITY” line to avoid risk of injury caused by damage to the lid and container.



ALWAYS begin processing on the lowest speed setting, Variable Speed 1. Keep hands and other exposed skin away from the lid opening to prevent possible burns.

Parts will become hot with extended use. NEVER touch surfaces that may be hot, including the motor base socket or the drive spline after use.

1. Press the On/Off Switch (see page 4 for location) to the ON (I) position.
2. Load the container according to the recipe or the Ingredient Load Order.
 - Place liquids and soft foods in the container first and solid items last.
 - The use of thawed or partially thawed ingredients for optimal processing is recommended.



Ingredient Load Order

IMPORTANT! ALWAYS leave the lid on when operating the appliance and remove ONLY the lid plug to use the tamper or to add ingredients.

3. Place the lid onto the container:
 - Push down on the lid until the two tabs snap onto the lip of the container.
 - Insert the lid plug and turn clockwise to lock it into the lid.
4. Place the container with lid onto the motor base.

NOTE: The appliance will run without a lid on the container, but a lid **MUST** be attached to contain the ingredients during processing.

5. TO USE VARIABLE SPEED:

- a. Turn the dial clockwise to Variable Speed 1.
- b. Press the Start/Stop Switch. The blades will begin to turn and the timer will count the minutes and seconds the blend has been processing.
- c. Rotate the dial between Variable Speed 1 and 10 during the blending cycle to increase or decrease the speed of the blades.
- d. At the end of the blend, rotate the dial counter-clockwise to Standby | or press the Start/Stop Switch >|□ to stop the appliance.

TO USE BLENDING PROGRAMS:

- a. Turn the Variable Speed Dial counter-clockwise to the desired blending program and the display will show the default program time.
- b. Press the Start/Stop Switch to start the blending program. The appliance will stop automatically at the end of the program or press the Start/Stop Switch at any time to stop the program.
6. If the mixture stops circulating:
 - a. Remove the lid plug by turning it counter-clockwise, insert the tamper through the lid plug opening, and stir until the mixture ‘burps’.
 - b. If this does not work, press the On/Off Switch to stop the motor.
 - c. Remove the container from the motor base, remove the lid, and use a rubber spatula to press the air bubble away from the blades.
 - d. Consider adding more liquid if your recipes are too thick or reduce the recipe volume to improve processing.
 - e. Replace the lid and lid plug and return the container to the motor base and continue blending.
7. After blending, wait until the blades stop completely before removing the lid or removing the container from the motor base.
8. Use a Vitamix Under Blade Scraper or spatula to remove salsa, jelly, jam, peanut butter, and other ingredients from the container.

BLENDING

Tips to prevent 'overheating' the appliance:

- Process only Vitamix recipes when learning to use the appliance.
- NEVER process recipes at lower or higher speeds than recommended.
- NEVER process recipes for longer than recommended. Over-processed blends can result in the incorrect recipe texture
- NEVER use the tamper for more than 30 consecutive seconds during blending.
- Use the tamper to process thicker mixtures and keep ingredients moving around and through the blades.
- Consider adding more liquid if your recipes are too thick or reduce the recipe volume to improve processing.

USING THE TAMPER

IMPORTANT! The splash disk (near the top of the tamper) and lid prevent the tamper from hitting the blades when the lid is secured properly in the locked position.

- The container should not be more than two-thirds full when the tamper is used during blending.
- If the food does not circulate, the blender may have trapped an air bubble. Carefully remove the lid plug, while making sure the lid stays firmly in place. Release the air bubble by inserting the tamper through the lid plug opening.
- Holding the tamper straight down may not help the ingredients circulate. If necessary, point the tamper towards the sides or corners of the container. NEVER try to force the tamper deeper into the container.

CARE AND CLEANING



WARNING



To Avoid Injury and Damage

Turn off and unplug the appliance before cleaning to avoid inadvertent activation.



To avoid product damage, NEVER use unapproved cleaning methods inconsistent with these instructions.

NEVER tighten the acorn nut (on the top of the blade assembly). If loose, replace the blade assembly immediately.

Electrical Shock Hazard

ALWAYS unplug before cleaning the motor base or when not in use.



NEVER immerse the power cord, power plug, or motor base in water or any other liquid.

Failure to follow instructions can cause death or electrical shock.

BEFORE FIRST USE

- NEVER attempt to remove the retainer nut or blade assembly from the container. The container is designed to be completely cleanable without removing the retainer nut and blade assembly. The cleaning and sanitizing procedures or a dishwasher cleaning cycle will ensure a complete and thorough cleaning of the container and components.
- If the container is damaged, DO NOT USE IT. Contact Vitamix Household Technical Support IMMEDIATELY for assistance.

1. Wipe the motor base with a damp, soft cloth or sponge rinsed in a mild solution of liquid dish soap and warm water and dry with a soft cloth.
2. Wash and install the tamper holder. See page 4 for tamper holder installation instructions
3. Wash the container, lid, lid plug, and tamper with warm, soapy water. Rinse all parts and wipe dry with a dry, soft cloth.
4. Place the appliance on a counter that is level, dry, and clean.
5. Plug the appliance into a grounded, 3-prong outlet.

CARE AND CLEANING

MOTOR BASE CLEANING

1. Turn off and unplug the appliance and remove the container from the motor base.
2. Wash the outside surface with a damp, soft cloth or sponge rinsed in a mild solution of liquid dish soap and warm water.
NOTE: NEVER immerse the power cord, power plug, or motor base in water or any other liquid.
3. The centering pad can be removed for more thorough cleaning and is dishwasher safe or can be hand-washed in warm, soapy water.
4. Immediately dry all surfaces and polish with a soft cloth.

TAMPER CLEANING

The tamper is dishwasher safe or can be hand-washed in warm, soapy water. Rinse clean under running water and then dry.

CONTAINER CLEANING - DISHWASHER

The container, lid, blade base, and seal are dishwasher safe or can be hand-washed and sanitized using the following procedures.

CONTAINER CLEANING - SELF-CLEANING

1. Fill the container half full with warm water and add a couple of drops of dish soap.
2. Snap or push the complete 2-part lid into the locked position.
3. Rotate the knob counter-clockwise to the Self-Cleaning icon.
4. The processing time will display for the Self-Cleaning program.
5. Press the Start/Stop Switch.
6. The program will stop automatically when complete.
7. Rinse and drain all pieces.



CONTAINER CLEANING - VARIABLE SPEED

1. Fill the container half full with warm water and add a couple of drops of dish soap.
2. Snap or push the complete 2-part lid into the locked position.
3. Press the Start/Stop Switch to turn on the appliance and slowly increase to Variable Speed 10.
4. Run the appliance for 30 to 60 seconds.
5. Rotate the Variable Speed Dial to Standby I or to Variable Speed 1 and press the Start/Stop Switch to turn off the appliance.
6. Rinse and drain all pieces.

CONTAINER SANITIZING - BLEACH

1. First perform the "Container Cleaning" instructions.
2. Then repeat the "Container Cleaning" instructions but add 1.5 tsp (7.4 mL) of liquid bleach to 16 oz (473 mL) of water.
3. Allow the mixture to stand in the container for an additional 1.5 minutes.
4. Pour the bleach mixture out. Allow container to air dry. DO NOT rinse after sanitizing. If desired, rinse immediately before next use.

CONTAINER SANITIZING - VINEGAR

1. First perform the "Container Cleaning" instructions.
2. Then repeat the "Container Cleaning" instructions but use 16 oz (473 mL) of vinegar for every 16 oz (473 mL) of water.
3. Allow the mixture to stand in the container for an additional 3 full minutes. Total contact time of the vinegar solution in the container should equal 5 minutes.
4. Pour the vinegar solution out of the container over the inside surface of the 2-part lid.
5. Repeat the sanitizing procedure a second time (Steps 2 through 4).
6. Allow the container and lid to air dry. DO NOT rinse after sanitizing. If desired, rinse immediately before next use.

WARRANTY AND SERVICE

10-Year Limited Warranty

1. Product Registration.

Vita-Mix Corporation ("Vitamix") strongly encourages you to register your purchase by completing and returning the product registration card that came with this product if one was included. You can register at vitamix.com/warranty; or by calling Vitamix at 1.800.848.2649 or 1.440.235.4840.

2. Who Can Seek Warranty Coverage.

This Warranty is extended by Vitamix to the original owner of this product when purchased from Vitamix or its authorized retailers who are subject to Vitamix's quality controls. Please note that because Vitamix is unable to oversee or control the quality of its products sold by unauthorized sellers, this Warranty is not available in the United States of America or Canada for products purchased from unauthorized sellers. This Warranty is not transferable.

3. What is Covered.

Vitamix warrants that this product will be free from defective materials or workmanship when this product is used and maintained in accordance with the owner's manual. If in Vitamix's sole discretion it deems a product defective in materials or workmanship, Vitamix will at no charge to you and in Vitamix's sole discretion (1) repair the product, using new or refurbished replacement parts, or (2) exchange the product with the same or similar product that is new or refurbished from new or serviceable used parts, and is at least functionally equivalent to the original product.

A replacement or repaired product assumes the remaining warranty period of the original product. When a product or part is replaced or repaired, any replacement product or part becomes your property and any parts that are replaced or repaired become Vitamix's property. Any incorrect or non-Vitamix product sent to Vitamix will, at Vitamix's sole discretion, be destroyed or return to you at your cost.

This Warranty extends for a period of 10 years measured from the early of the date of purchase or date of delivery, as permitted by law.

4. What is Not Covered.

This Warranty does not apply to: products used commercially, rental, or in non-household applications; products with altered or missing serial numbers. This Warranty does not cover cosmetic changes that do not affect performance, such as discoloration, food build up, or scratches. This Warranty does not cover damage or product failure caused by misuse, negligent handling, failure to follow the instructions in the owner's manual, which includes failing to perform maintenance and cleaning of your product. This Warranty does not cover damage to property due to spills, improper installation, inadequate operating environments, or other factors beyond Vitamix's control. Removal of the data label containing serial number information will void your warranty.

Using third party parts will not void this Warranty. However, any parts that are used and/or installed on your product that are not genuine Vitamix parts are not covered by this Warranty. This Warranty does not cover damage or failure that results from the use and/or installation of parts on your product that are not genuine Vitamix parts or parts authorized by Vitamix. This Warranty does not cover damage or defect caused by service or repair performed by any person or entity other than Vitamix or an authorized Vitamix service provider. Vitamix will not be responsible for the cost of any unauthorized warranty repairs. This Warranty does not cover damage resulting from use of the product outside of the country where it was sold and built to be used, and Warranty service may be restricted to the country where Vitamix or its authorized distributors originally sold the Vitamix product. This warranty does not cover parts which require regular replacement to ensure the proper functioning of your product or products offered as special promotions with purchase, which include filters, seals, etc.

THIS WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS, AND YOU MAY ALSO HAVE OTHER RIGHTS WHICH VARY FROM STATE TO STATE, JURISDICTION TO JURISDICTION OR COUNTRY TO COUNTRY. ALL EXPRESS AND IMPLIED WARRANTIES FOR THE PRODUCT, INCLUDING BUT NOT LIMITED TO ANY IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY AND FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE LIMITED IN TIME TO THE WARRANTY PERIOD OF THIS WARRANTY. SOME STATES, JURISDICTIONS OR COUNTRIES DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OF CERTAIN IMPLIED WARRANTIES OR CONDITIONS, OR LIMITATIONS ON HOW LONG AN IMPLIED WARRANTY OR CONDITION LASTS, SO THIS LIMITATION MAY NOT APPLY TO YOU. VITAMIX'S RESPONSIBILITY FOR MALFUNCTION AND DEFECTS ARE LIMITED TO REPAIR OR REPLACEMENT AS SET FORTH IN THIS WARRANTY STATEMENT. THE MAXIMUM LIABILITY FOR WHICH VITAMIX MAY BE RESPONSIBLE WILL BE NO MORE THAN THE AMOUNT YOU PAID FOR THE PRODUCT THAT IS THE SUBJECT OF THE CLAIM.

NO EMPLOYEE OR REPRESENTATIVE OF VITAMIX OR ANY THIRD PARTY IS AUTHORIZED TO MODIFY OR MAKE ANY ADDITIONS TO THIS WARRANTY. NO OTHER WARRANTIES GIVEN BY ANY PERSON, INCLUDING A DEALER OR RETAILER, WITH RESPECT TO ANY PRODUCT SHALL BIND VITAMIX. IN NO EVENT, WHETHER BASED ON CONTRACT, INDEMNITY, WARRANTY, TORT (INCLUDING NEGLIGENCE), STRICT LIABILITY OR OTHERWISE, SHALL VITAMIX BE LIABLE FOR ANY SPECIAL, INDIRECT, INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, INCLUDING, WITHOUT LIMITATION, LOSS OF PROFIT OR REVENUE. SOME STATES, JURISDICTIONS OR COUNTRIES DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF SPECIAL, INDIRECT, INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, SO THE ABOVE LIMITATION OR EXCLUSION MAY NOT APPLY TO YOU.

5. How to Obtain Return Authorization Under This Warranty.

In the event that you need service or repair, please contact Vitamix Customer Service at service@vitamix.com, 1.800.848.2649 or 1.440.235.4840.

You will only be asked to provide a date of purchase and proof of purchase for any blender that has not been registered with Vitamix. Any other requirements beyond this submission shall not apply. For products subject to this Warranty, you will be provided with a return authorization number and shipping instructions. Vitamix will pay standard shipping costs on the return of a product for warranty service and for return shipment to you after the warranty service. Vitamix is not responsible for items lost in transit. For this reason, Vitamix highly recommends getting a tracking number or delivery confirmation when shipping your package. You are responsible for the costs of special shipping requests.

Within the U.S.A. and Canada, this Warranty is honored directly through the Vita-Mix Corporation. If you need to use the Warranty in Mexico for service, components, consumables or repairs, contact Vita-Mix Electrodomeísticos, S. de R.L. de C.V. whose information is described below:

United States

Vita-Mix® Corporation

8615 Usher Road

Cleveland, Ohio 44138-2199

1.800.848.2649

service@vitamix.com

México

Vita-Mix Electrodomeísticos, S. de R.L. de C.V.

Calle Artemio del Valle Arizpe No. Ext. 16 No. Int. 2DO Piso,

Colonia del Valle, Alcaldia Benito Juarez, Ciudad de México, México C.P. 03100

Customer Service Telephone: 800 099 12 69

You will be deemed to have accepted the returned product "as is" upon delivery unless you notify Vitamix of any problem, including shipment damage, within 48 hours of delivery.

Date of Purchase _____ Purchased From _____ Brand _____ Model _____

ALTA™ PRO

MÉLANGEUR À HAUTE PERFORMANCE

VM0250

SYMBOLES

	Avertissement et mise en garde
	NE touchez JAMAIS de pièces en mouvement. Gardez les mains et les ustensiles hors du récipient.
	Risque de décharge électrique
	Les températures sont élevées lors du mélange de liquides chauds; les projections ou la vapeur qui s'échappe peuvent provoquer des brûlures.
	Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de nettoyer le socle-moteur ou le coussin de centrage, ou de toucher des pièces en mouvement
	Fonctionnez TOUJOURS avec le couvercle et le bouchon du couvercle en place.
	Lire et bien comprendre le guide d'utilisation.
	Ne jamais immerger le cordon d'alimentation, la fiche d'alimentation ou le socle-moteur dans l'eau ou tout autre liquide.
	Les pièces deviendront chaudes après une utilisation prolongée. NE JAMAIS toucher les surfaces qui peuvent être chaudes, y compris la douille du socle-moteur ou la cannelure d'entraînement après utilisation.
	Marche/Arrêt
	Démarrer/Arrêter
	Pulse (Impulsion)
	Auto-nettoyage

SPÉCIFICATIONS

Tension :	120 V	Hauteur :	Avec le récipient de 2 L / 64 oz sur le socle : 43,2 cm / 17,0 po
Fréquence :	50 Hz - 60 Hz	Profondeur :	24,1 cm / 9,5 po
Courant :	12 A, 1440W	Largeur :	19,7 cm / 7,75 po



©2025 Vita-Mix Corporation. Aucune partie de cette publication ne peut être reproduite ou transmise de quelque façon que ce soit, ou entreposée dans une banque de données ou un système d'extraction, sans l'autorisation écrite de Vita-Mix Corporation.



Vitamix.com

Brevet américain : vitamix.com/brevets

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES



AVERTISSEMENT - LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS



Lire attentivement toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil pour la première fois.

TOUJOURS utiliser des prises avec mise à la terre.

NE JAMAIS enlever la mise à la terre.

NE JAMAIS utiliser un adaptateur.

NE JAMAIS utiliser de rallonge.

NE JAMAIS brancher l'appareil sur une minuterie ou une prise contrôlée par un interrupteur.



TOUJOURS éteindre ET débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant l'assemblage, le démontage, le déplacement, le nettoyage et le stockage.

N'IMMERGEZ JAMAIS le cordon d'alimentation, la fiche d'alimentation ou le socle-moteur dans l'eau ou tout autre liquide.

Si l'appareil est immergé, le débrancher immédiatement.

Le non-respect de ces instructions peut causer la mort ou une décharge électrique.

Ce produit est conçu pour un USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT et n'est pas destiné à un usage commercial.



1. LE NON-RESPECT DE TOUTE MESURE DE SÉCURITÉ OU DIRECTIVE IMPORTANTE VISANT UNE UTILISATION SÉCURITAIRE CONSTITUE UNE UTILISATION INAPPROPRIÉE DE VOTRE APPAREIL VITAMIX, CE QUI EST SUSCEPTIBLE D'ANNULER VOTRE GARANTIE ET DE PROVOQUER DES BLESSURES GRAVES.
2. Les instructions contenues dans ce manuel ne couvrent pas toutes les conditions et les situations pouvant survenir. Le bon sens et la prudence sont de mise lors de l'utilisation et de l'entretien de tout appareil.
3. Suivez rigoureusement les instructions d'entretien et de nettoyage décrites dans le présent guide.
4. TOUJOURS utiliser l'appareil qu'aux fins prévues.
5. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience ou de connaissances, sauf si elles ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
6. Surveiller les enfants afin d'éviter qu'ils jouent avec l'appareil. Gardez le cordon hors de portée des enfants.
7. Retirer et jeter les matériaux d'emballage, le couvercle de la prise d'alimentation et les étiquettes promotionnelles avant d'utiliser l'appareil pour la première fois.
8. NE JAMAIS débranchez l'appareil en tirant sur le cordon. Pour débrancher l'appareil, saisissez la fiche d'alimentation et tirez de la prise.
9. N'entrez JAMAIS en contact avec les pièces mobiles, en particulier les lames à mélanger. Les lames à mélanger sont très tranchantes. Manipulez-le avec soin et gardez-le hors de la portée des enfants.
10. N'utilisez JAMAIS l'appareil si les lames du mélangeur sont desserrées, entaillées ou endommagées. Vérifiez les lames du mélangeur avant chaque utilisation et remplacez-les si elles sont endommagées.
11. NE serrez JAMAIS l'écrou de la partie supérieure de la lame. Si la lame est desserrée, remplacez-la immédiatement.
12. NE placez JAMAIS l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur électrique ou à gaz chaud, ou à un endroit où il pourrait entrer en contact avec toute autre source de chaleur.
13. Cet appareil est doté d'une fiche polarisée (une broche est plus large que l'autre). Pour réduire les risques de décharge électrique, cette fiche ne peut être branchée que d'une seule façon dans une prise polarisée. Si la fiche ne s'ajuste pas parfaitement à la prise de courant, inversez les broches. Si vous ne réussissez toujours pas à brancher l'appareil correctement, communiquez avec un électricien qualifié. NE modifiez JAMAIS la prise de quelque façon que ce soit.
14. Si l'appareil ne fonctionne pas, débranchez-le et réinitialisez le disjoncteur du système électrique de la maison. Si le disjoncteur continue de se déclencher, débranchez l'appareil de la prise et contactez un électricien qualifié.
15. NE JAMAIS laisser le cordon d'alimentation pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir, toucher une surface chaude ou s'emmêler.
16. Assurez-vous de TOUJOURS vérifier que l'appareil est complètement et correctement assemblé avant de l'utiliser.
17. Utilisez uniquement les accessoires fournis avec l'appareil ou vendus séparément par Vitamix. L'utilisation d'accessoires, y compris les bocaux à conserve, non vendus ou recommandés par Vitamix peut entraîner un risque d'incendie, de décharge électrique ou de blessure et annulera la garantie.
18. L'altération ou la modification de toute pièce de l'appareil, y compris l'utilisation de pièces qui ne sont pas des pièces authentiques et autorisées par Vitamix, peuvent provoquer un incendie, une décharge électrique ou des blessures, et annuleront votre garantie.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

19. Assurez-vous TOUJOURS que l'appareil est débranché de la prise de courant avant de nettoyer le socle-moteur ou le coussinet de centrage, ou de toucher les pièces qui se déplacent.
20. NE remplissez JAMAIS le récipient au-dessus de la ligne « MAXIMUM CAPACITY » marquée pour éviter tout risque de blessure causée par des dommages au couvercle et au récipient.
21. Lorsque vous mélangez des liquides ou des ingrédients chauds dans le récipient, soyez prudent; la pulvérisation ou la fuite de vapeur peut causer des brûlures.
22. Commencez TOUJOURS le traitement à la vitesse la plus basse, vitesse variable 1. Gardez les mains et toute autre peau exposée éloignée de l'ouverture du couvercle pour éviter d'éventuelles brûlures.
23. Faites preuve de la plus grande prudence lorsque vous déplacez un appareil ou un récipient rempli d'huile ou d'autres liquides chauds; les éclaboussures ou la vapeur qui s'échappent peuvent causer des brûlures.
24. NE touchez JAMAIS les surfaces qui peuvent être chaudes.
25. NE retirez JAMAIS les ingrédients de l'appareil pendant le fonctionnement. Assurez-vous que le moteur s'est complètement arrêté et que le récipient a été retiré de la socle-moteur avant de retirer les ingrédients.
26. Si des aliments se coincent autour de la lame du mélangeur, retirez le récipient du socle-moteur et utilisez une spatule pour déloger les aliments. NE JAMAIS utiliser vos doigts, car la lame à mélanger est tranchante.
27. Gardez les mains, les cheveux, les vêtements et les ustensiles à l'écart de toutes les pièces mobiles pendant le fonctionnement de l'appareil, afin de réduire les risques de blessures graves et/ou d'endommagement de l'appareil. Une spatule peut être utilisée, mais seulement lorsque le récipient a été retiré du socle-moteur.
28. Si le mélange ne s'exécute pas bien pas lorsque vous mélangez des ingrédients secs, épais ou lourds, arrêtez le fonctionnement, retirez le récipient du socle-moteur et utilisez une spatule pour déloger les aliments. NE JAMAIS utiliser vos doigts, car la lame à mélanger est tranchante. Laissez le moteur refroidir pendant 1 minute avant de remettre l'appareil en marche.
29. NE laissez JAMAIS la lame de mélange tremper dans l'eau.
30. N'utilisez JAMAIS à l'extérieur ou sur des véhicules ou des bateaux en mouvement.
31. NE quittez JAMAIS la zone de travail lorsque l'appareil est en cours d'utilisation.
32. NE laissez JAMAIS d'objet étranger dans le récipient, comme des cuillères, des fourchettes, des couteaux ou le bouchon du couvercle, car ils pourraient endommager les lames et d'autres composantes lors du démarrage de l'appareil et provoquer des blessures.
33. Si, pendant l'utilisation, le son de l'appareil change ou si un objet dur ou étranger entre en contact avec les lames, NE servez JAMAIS les aliments préparés avec l'appareil.
34. N'exposez JAMAIS le récipient à des températures ou des ingrédients supérieurs à 99°C (210°F).
35. Utilisez toujours l'appareil avec le couvercle et le bouchon de couvercle bien en place lorsque l'appareil est en marche. NE retirez JAMAIS le couvercle à deux pièces lorsque les lames tournent. Retirez uniquement le bouchon du couvercle pour ajouter des ingrédients et utiliser le pilon.
36. NE faites JAMAIS fonctionner l'appareil sans que le support de centrage ne soit correctement installé sous le récipient.
37. Assurez-vous que le récipient est bien aligné avec le coussinet de positionnement, afin que la cannelle d'entraînement soit enclenchée avec la prise d'entraînement avant la mise en marche.
38. NE placez JAMAIS un ensemble de lames sur la base du moteur s'il n'est pas assemblé dans le récipient Vitamix, afin de réduire le risque de blessure.
39. N'essayez JAMAIS de placer un récipient sur un socle-moteur en marche ou de faire fonctionner un socle-moteur sans qu'un récipient soit correctement en place.
40. Lors de la préparation de beurres de noix ou d'aliments à base d'huile, ne faites pas fonctionner l'appareil plus d'une minute après que le mélange commence à circuler dans le récipient. Le fonctionnement de l'appareil pendant de longues périodes peut causer une surchauffe.
41. Inspectez régulièrement le cordon d'alimentation, la fiche d'alimentation et l'appareil pour détecter tout dommage. NE JAMAIS utiliser l'appareil s'il est endommagé ou s'il montre des signes de défectuosité. Cessez immédiatement d'utiliser l'appareil et rendez-vous sur www.vitamix.com ou appelez le service technique de Vitamix Household au 1 800 848-2649 ou au 1 440 235-4840, ou envoyez un courriel à service@vitamix.com pour un examen, une réparation, un remplacement ou un ajustement. Si l'appareil a été acheté à l'extérieur des États-Unis ou du Canada, communiquez avec votre détaillant local Vitamix.
42. L'entretien, les réparations et le remplacement des pièces doivent être effectués par Vitamix ou par un représentant de service Vitamix autorisé.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

Récipient, couvercle, bouchon du couvercle et pilon

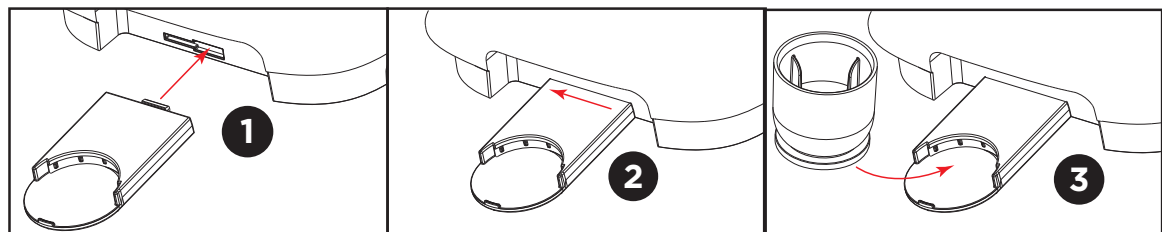
Les récipients Vitamix suivants fonctionneront avec le socle-moteur Alta Pro :

- Récipients compacts de 2,0 L (64 oz) (VM0161, VM0184)
- Récipient classique de 2,0 L (64 oz) (VM0135)
- Récipients de 1,4 L (48 oz) (VM0148, VM0190)
- Récipient à disque Aer™ de 1,4 L (48 oz) (VM0190)
- Récipient pour grains secs de 1,4 L (48 oz) (VM0190)
- Récipient en acier inoxydable de 1,4 L (48 oz) (VM0216)
- Récipient de 0,9 L (32 oz) (VM0137)
- Récipient pour grains secs de 0,9 L (32 oz) (VM0137)
- Adaptateur pour tasse individuelle (VM0223)
- L'accessoire de robot culinaire Vitamix de 12 tasses et la base de lame pour bol et tasse à mélanger SELF-DETECT® ne fonctionneront **pas** avec la base moteur Alta Pro. Visitez vitamix.com pour plus de détails.
- Le bouchon de couvercle est marqué de façon à ce qu'il puisse être utilisé comme gobelet gradué.
- NE JAMAIS faire fonctionner l'appareil sans vérifier que le couvercle est bien verrouillé en place.
- Veuillez TOUJOURS laisser le couvercle en place lorsque vous utilisez l'appareil et ne retirer le bouchon de couvercle QUE pour utiliser le pilon ou pour ajouter des ingrédients.
- Insérez la prise du couvercle dans l'ouverture prévue à cet effet. Verrouillez le couvercle en le tournant dans le sens horaire. Pour le retirer, tournez-le dans le sens antihoraire avant de le soulever.

Socle-moteur

- Interrupteur marche/arrêt - L'interrupteur marche/arrêt contrôle l'alimentation de l'appareil.
- Si le mélangeur ne démarre pas, vérifiez que l'appareil est branché et que l'interrupteur marche/arrêt est en position ON.
- Le moteur est conçu pour se protéger contre la surchauffe. Si le moteur a surchauffé, laissez refroidir pendant 20 à 45 minutes.

Installation du support à pilon



Récipient à profil bas
2,0 L (64 oz)

Couvercle à deux pièces

Pilon

Lames

Coussinet de positionnement

Socle-moteur

Support à pilon

Interrupteur Marche/Arrêt

IMPORTANT! CONNAISSEZ VOTRE RÉCIPIENT, VOTRE COUVERCLE ET VOTRE PILON VITAMIX.



MISE EN GARDE

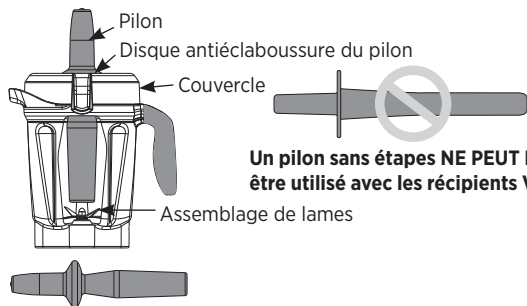
Les lames rotatives peuvent causer des dommages. Les couvercles et les pilons NE SONT PAS interchangeables entre les différents styles, les différents types et les différentes tailles de récipient. Utilisez le pilon fourni avec votre appareil.

Les couvercles et les pilons ne sont PAS interchangeables entre les différents styles, types et formats de récipients. Utilisez le pilon et le couvercle fournis avec l'appareil.

Vérification de la compatibilité d'un pilon avec votre récipient

Veuillez TOUJOURS laisser le couvercle en place lorsque vous utilisez l'appareil et ne retirer le bouchon de couvercle QUE pour utiliser le pilon ou pour ajouter des ingrédients. **Si un pilon est fourni avec votre appareil lors de l'achat, il s'agit du bon pilon à utiliser.** Avant d'utiliser un pilon pendant le mélange, vérifiez que le pilon peut être utilisé avec le récipient, en procédant comme suit :

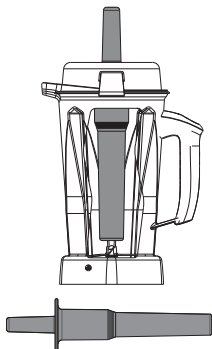
1. Placez le couvercle sur un récipient vide.
2. Retirer le bouchon de couvercle et insérer le pilon par l'ouverture du bouchon de couvercle. Le pilon doit s'insérer facilement dans l'ouverture. Il NE doit JAMAIS entrer en contact avec l'assemblage de lames, peu importe où vous déplacez le pilon à l'intérieur du récipient.
3. Inspection visuelle : **SI LE PILON TOUCHE LES LAMES SOUS UN ANGLE QUELCONQUE, NE L'UTILISEZ JAMAIS AVEC VOTRE RÉCIPIENT.**
4. Si vous ne possédez pas le pilon approprié pour votre récipient, communiquez avec le service à la clientèle pour usage domestique Vitamix, au 1.800.848.2649 ou au 1.440.235.4840.



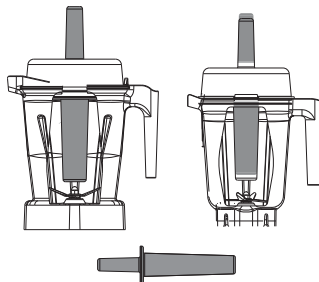
Un pilon sans étapes NE PEUT PAS être utilisé avec les récipients Vitamix.

AUTRES RÉCIPIENTS ET PILONS VITAMIX

Le grand récipient 2,0 L (64 oz) utilise un pilon, soit environ 32 cm (12.5 po) de long.



Les récipients de 1,4 L (48 oz) et de 0,9 L (32 oz) utilisent un pilon d'environ 25 cm (9.8 po) de long.



PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

Pulsation (⚡) – Fait tourner la lame à la vitesse sélectionnée sur le cadran de vitesse variable et est situé sur le côté gauche du panneau de commande.

Minuterie – Effectue un compte progressif lors de l'utilisation de la vitesse variable jusqu'à ce que vous appuyiez sur l'interrupteur marche/arrêt et un compte à rebours lors de l'utilisation des programmes de mélange. Le mélangeur s'arrête automatiquement lorsque la minuterie atteint zéro.

Utilisation du pilon – L'indicateur de pilon s'allume pendant les programmes de recettes aux meilleurs moments pour utiliser le pilon. L'indicateur de pilon est disponible pour certains programmes de recettes spécifiques et n'est pas disponible lors de l'utilisation de la vitesse variable.

Interrupteur marche/arrêt (▷|◻) – Permet d'arrêter le mélangeur à tout moment en appuyant sur l'interrupteur et est situé sur le côté droit du panneau de commande.

Cadran de vitesse variable

- **Vitesse variable** – Permet de contrôler manuellement la vitesse de 1 (la plus lente) à 10 (la plus élevée) et se trouve au centre du panneau de commande.
- **Mise en attente** | – Met l'appareil en pause et le prépare à démarrer la prochaine recette. La mise en attente se trouve à la position du dessus du cadran de vitesse variable.
- **Autonettoyage** 🌀 – Exécute le cycle de nettoyage une fois que de l'eau et du savon à vaisselle ont été ajoutés au récipient et que le couvercle et le bouchon de couvercle sont en place. Consulter la page 18 pour connaître les procédures de nettoyage.
- **Programme de mélange** – Fait fonctionner l'appareil pour des durées prédéfinies et s'arrête automatiquement à la fin du programme de mélange. Lorsque l'interrupteur marche/arrêt ▷|◻ est enfoncé au milieu d'un programme, l'appareil s'arrête et la durée du programme est réinitialisée à l'écran au début de la durée de fonctionnement. Les icônes du programme de mélange sont affichées dans les recettes Vitamix.



Smoothies



Soupe chaude

Couvercle avec bouchon de couvercle – Maintient les ingrédients à l'intérieur du récipient pendant le mélange. Veuillez TOUJOURS laisser le couvercle en place lorsque vous utilisez l'appareil et ne retirer le bouchon de couvercle QUE pour utiliser le pilon ou ajouter des ingrédients.



! ATTENTION



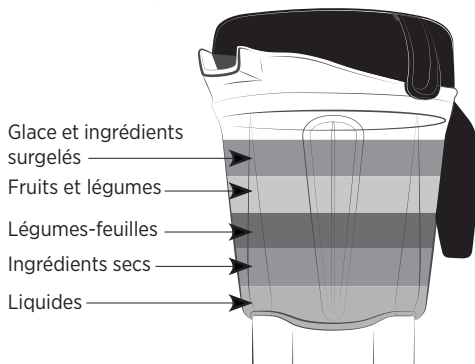
Lorsque vous mélangez des liquides ou des ingrédients chauds dans le récipient, soyez prudent; la pulvérisation ou la fuite de vapeur peut causer des brûlures. **NE remplissez JAMAIS le récipient au-dessus de la ligne « MAXIMUM CAPACITY »** marquée pour éviter tout risque de blessure causée par des dommages au couvercle et au récipient.



Commencez **TOUJOURS** le traitement à la vitesse la plus basse, vitesse variable 1. Gardez les mains et toute autre peau exposée éloignée de l'ouverture du couvercle pour éviter d'éventuelles brûlures.

Les pièces deviendront chaudes avec une utilisation prolongée. **NE JAMAIS** toucher les surfaces qui pourraient être chaudes, y compris la douille du socle-moteur ou la cannellure d'entraînement après utilisation.

1. Appuyez sur l'interrupteur de marche/arrêt (lire page 14 pour connaître l'emplacement) jusqu'à la position MARCHE (I).
2. Remplir le récipient conformément à la recette ou selon l'ordre des ingrédients à ajouter.
 - Placer les liquides et les aliments mous dans le récipient en premier, puis les ingrédients solides en dernier.
 - Il est recommandé d'utiliser des ingrédients décongelés ou partiellement décongelés pour une transformation optimale.



**Ordre de chargement
des ingrédients**

IMPORTANT! VEUILLEZ TOUJOURS laisser le couvercle en place lorsque vous utilisez l'appareil et ne retirer le bouchon de couvercle QUE pour utiliser le pilon ou ajouter des ingrédients.

3. Placez le couvercle sur le récipient :
 - Poussez sur le couvercle jusqu'à ce que les deux languettes s'enclenchent sur la lèvre du récipient.
 - Insérez le bouchon du couvercle et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller dans le couvercle.
4. Placez le récipient avec son couvercle sur la base du moteur. **REMARQUE :** l'appareil fonctionnera sans couvercle sur le récipient, mais un couvercle DOIT être fixé pour contenir les ingrédients pendant le traitement.
5. **POUR UTILISER LA VITESSE VARIABLE :**

- a. Tournez le cadran dans le sens horaire jusqu'à la Variable 1.

- b. Appuyez sur l'interrupteur marche/arrêt. Les lames commenceront à tourner et la minuterie comptera les minutes et les secondes pour la durée de la transformation des ingrédients.
- c. Faites tourner le cadran entre la vitesse variable 1 et 10 pendant le cycle de mélange pour augmenter ou diminuer la vitesse des lames.
- d. À la fin du mélange, tournez le cadran dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à Standby | ou appuyez sur l'interrupteur Marche / Arrêt ▷|□ pour arrêter l'appareil.

POUR UTILISER LES PROGRAMMES DE MÉLANGE :

- a. Tourner le cadran de vitesse variable dans le sens antihoraire jusqu'au programme de mélange désiré et l'écran affichera la durée du programme par défaut.
 - b. Appuyer sur l'interrupteur marche/arrêt pour démarrer le programme de mélange. L'appareil s'arrêtera automatiquement à la fin du programme ou appuyer sur l'interrupteur marche/arrêt à tout moment pour arrêter le programme.
6. Si le mélange cesse de bouger :
 - a. Retirez le bouchon du couvercle en le tournant dans le sens antihoraire, insérez le pilon à travers l'ouverture du bouchon du couvercle et remuez jusqu'à ce que le mélange « rotte ».
 - b. Si cette méthode ne fonctionne pas, appuyez sur l'interrupteur Marche/Arrêt pour arrêter le moteur.
 - c. Retirez le récipient du socle-moteur, retirez le couvercle et utilisez une spatule de caoutchouc pour faire éclater la bulle d'air autour des lames.
 - d. Pensez à ajouter plus de liquide si vos recettes sont trop épaisses ou réduisez le volume de la recette pour améliorer le traitement.
 - e. Remplacez le couvercle et le bouchon du couvercle, remettez le récipient sur la base du moteur et continuez à mélanger.
 7. Une fois le mélange terminé, attendre que les lames s'arrêtent complètement avant de retirer le couvercle ou le récipient du socle-moteur.
 8. Utilisez un grattoir ou une spatule Vitamix pour retirer la salsa, la gelée, la confiture, le beurre de cacahuète et les autres ingrédients du contenant.

MÉLANGER

Conseils pour éviter la « surchauffe » de l'appareil :

- Préparez uniquement des recettes Vitamix lorsque vous apprenez à vous servir de votre appareil.
- NE PRÉPAREZ JAMAIS les recettes à une vitesse inférieure ou supérieure à celle recommandée.
- NE JAMAIS mélanger les ingrédients plus longtemps que la durée recommandée dans la recette. Les mélanges trop transformés peuvent donner une texture non adéquate à la recette.
- NE JAMAIS utiliser le pilon pendant plus de 30 secondes consécutives lors du mélange.
- Utiliser votre pilon pour préparer des mélanges épais et mieux faire circuler les ingrédients autour des lames.
- Veuillez envisager d'ajouter plus de liquide si vos recettes sont trop épaisses ou de réduire le volume de la recette pour améliorer le mélange.

UTILISATION DU PILON

IMPORTANT! Le disque antiéclaboussure (près de la partie supérieure du pilon) et le couvercle empêchent le pilon d'entrer en contact avec les lames lorsque le couvercle est fixé adéquatement en position verrouillée.

- Le récipient ne doit pas être rempli à plus des deux tiers de sa capacité lorsque le pilon est utilisé pendant le fonctionnement de l'appareil.
- Si les aliments ne circulent pas, le mélangeur pourrait avoir créé une bulle d'air. Retirez prudemment le bouchon du couvercle en vous assurant que le couvercle demeure bien en place. Laissez l'air de la bulle s'échapper en insérant le pilon par l'ouverture du bouchon du couvercle.
- Tenir le pilon droit vers le bas pourrait ne pas aider les ingrédients à circuler. Si nécessaire, diriger le pilon vers les côtés ou les coins du récipient. NE JAMAIS tenter d'enfoncer le pilon plus profondément dans le récipient.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE



ATTENTION



Pour éviter les blessures et les dommages

Éteindre et débranchez l'appareil avant de le nettoyer pour éviter toute activation par inadvertance.

Pour éviter d'endommager le produit, N'utilisez JAMAIS de méthodes de nettoyage non approuvées et non conformes à ces instructions.



NE serrez JAMAIS l'écrou de la partie supérieure de la lame. Si la lame est desserrée, remplacez-la immédiatement.



Risque de décharge électrique

DÉBRANCHEZ TOUJOURS avant de nettoyer le socle-moteur ou lorsqu'il n'est pas utilisé.

Ne jamais immerger le cordon d'alimentation, la fiche d'alimentation ou le socle-moteur dans l'eau ou tout autre liquide.

Le non-respect de ces directives peut causer la mort ou une décharge électrique.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- N'essayez jamais de retirer l'écrou de retenue ou la lame du récipient. Le récipient est conçu pour être entièrement nettoyé sans retirer l'écrou de retenue et l'ensemble de lames. Les procédures de nettoyage et d'assainissement ou un cycle de nettoyage au lave-vaisselle garantiront un nettoyage complet et approfondi du récipient et de ses composants.
- Si le récipient est endommagé, NE L'UTILISEZ PAS. Communiquez IMMÉDIATEMENT avec le service de soutien technique Vitamix pour obtenir de l'aide.

1. Essuyez la base du moteur avec un chiffon doux et humide ou une éponge rincée dans une solution douce de savon à vaisselle liquide et d'eau tiède, puis séchez avec un chiffon doux.
2. Lavez et installez le porte-pilon. Consultez page 14 pour les instructions d'installation du porte-pilon
3. Lavez le récipient, le couvercle, le bouchon du couvercle et le pilon dans l'eau tiède savonneuse. Rincez toutes les pièces et essuyez-les à l'aide d'un chiffon doux et sec.
4. Placez l'appareil sur un comptoir plat, sec et propre.
5. Branchez l'appareil sur une prise triphasée avec mise à la terre.

NETTOYAGE DU SOCLE-MOTEUR

1. Éteignez et débranchez l'appareil et retirez le récipient de la base du moteur.
2. Laver la surface extérieure à l'aide d'un chiffon doux et humide ou d'une éponge rincée dans une solution douce de liquide à vaisselle et d'eau chaude.
REMARQUE : NE JAMAIS immerger le cordon d'alimentation, la fiche d'alimentation ou le socle-moteur dans l'eau ou dans tout autre liquide.
3. Le coussin de centrage peut être retiré pour un nettoyage plus approfondi et est sûr pour le lave-vaisselle ou peut être lavé à la main à l'eau chaude savonneuse.
4. Séchez immédiatement toutes les surfaces et polissez-les à l'aide d'un chiffon doux.

NETTOYAGE DES BOURREURS

Le pilon peut être lavé au lave-vaisselle ou à la main dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez propre à l'eau courante, puis séchez.

NETTOYAGE DES RÉCIPIENTS - LAVE-VAISSELLE

Le récipient, le couvercle, la base de la lame et le joint peuvent être lavés au lave-vaisselle ou à la main et désinfectés en suivant les procédures suivantes.

NETTOYAGE DU RÉCIPIENT - AUTO-NETTOYAGE

1. Remplissez le récipient d'eau chaude jusqu'à la moitié et ajoutez quelques gouttes de savon à vaisselle.
2. Refermez ou abaissez le couvercle à deux pièces en position verrouillée.
3. Tourner le bouton dans le sens antihoraire jusqu'à l'icône Auto-nettoyage.
4. La durée du mélange s'affichera lors du programme auto-nettoyage.
5. Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt.
6. Une fois l'opération achevée, le programme s'arrêtera automatiquement.
7. Rincez et égouttez toutes les pièces.



NETTOYAGE DES RÉCIPIENTS - VITESSE VARIABLE

1. Remplissez le récipient d'eau chaude jusqu'à la moitié et ajoutez quelques gouttes de savon à vaisselle.
2. Refermez ou abaissez le couvercle à deux pièces en position verrouillée.
3. Appuyer sur l'interrupteur Marche/Arrêt pour allumer l'appareil et augmenter lentement la vitesse jusqu'à la vitesse variable 10.
4. Exécutez l'appareil pendant 30 à 60 secondes.
5. Tourner le cadran de vitesse variable sur Mise en attente | ou sur Vitesse variable 1, et appuyer sur l'interrupteur marche/arrêt pour éteindre l'appareil.
6. Rincez et égouttez toutes les pièces.

POUR DÉSINFECTER : (À L'EAU DE JAVEL)

1. Effectuez d'abord les instructions de « Nettoyage du récipient ».
2. Répétez ensuite les instructions de « Nettoyage des récipients », mais ajoutez 7,4 mL (1,5 c. à t.) d'eau de Javel liquide à 473 mL (16 oz) d'eau.
3. Laissez le mélange reposer dans le récipient 1,5 minute supplémentaire.
4. Versez le mélange d'eau de Javel. Laissez le récipient sécher à l'air libre. NE PAS rincer après la désinfection. Si vous le souhaitez, rincez immédiatement avant la prochaine utilisation.

DÉSINFECTANT POUR RÉCIPIENT - VINAIGRE

1. Effectuez d'abord les instructions de « Nettoyage du récipient ».
2. Répéter ensuite les instructions de « Nettoyage du récipient », mais utilisez 473 mL (16 oz) de vinaigre pour chaque 473 mL (16 oz) d'eau.
3. Laissez le mélange reposer dans le récipient pendant 3 minute supplémentaire. La durée de contact totale de la solution de vinaigre dans le récipient doit correspondre à 5 minutes.
4. Versez la solution de vinaigre contenue dans le récipient sur l'intérieur du couvercle à deux pièces.
5. Répétez la procédure de désinfection une seconde fois (Étapes 2 à 4).
6. Laisser le récipient et le couvercle sécher à l'air. NE PAS les rincer après la désinfection. Si vous le souhaitez, les rincer juste avant la prochaine utilisation.

GARANTIE LIMITÉE DE 10 ANS

1. Enregistrement du produit

Vita-Mix Corporation (« Vita-Mix ») vous encourage fortement à enregistrer votre achat en remplissant et en retournant la carte d'enregistrement du produit qui accompagnait ce produit, si elle était incluse. Vous pouvez enregistrer votre produit à vitamix.com/garantie ou en communiquant avec Vita-Mix au 1 800 848-2649 ou au 1 440 235-4840.

2. Personnes pouvant bénéficier de la couverture de cette garantie

Cette garantie est étendue par Vita-Mix au propriétaire initial de ce produit lorsqu'il est acheté auprès de Vita-Mix ou de ses détaillants autorisés soumis aux contrôles de qualité de Vita-Mix. Veuillez noter que, comme Vita-Mix n'est pas en mesure de superviser ou de contrôler la qualité de ses produits vendus par des vendeurs non autorisés, cette garantie n'est pas disponible aux États-Unis d'Amérique ou au Canada pour les produits achetés auprès de vendeurs non autorisés. Cette garantie n'est pas transférable.

3. Ce qui est couvert

Vita-Mix garantit que ce produit est exempt de tout défaut de matériaux ou de fabrication lorsqu'il est utilisé et entretenu conformément au manuel d'utilisation. Si Vita-Mix, à sa seule discrétion, juge qu'un produit est défectueux en termes de matériaux ou de fabrication, Vita-Mix s'engage, sans frais pour vous et à sa seule discrétion, à (1) réparer le produit en utilisant des pièces de rechange neuves ou remises à neuf, ou (2) échanger le produit contre un produit identique ou similaire, neuf ou remis à neuf à partir de pièces neuves ou d'occasion utilisables, et qui est au moins équivalent sur le plan fonctionnel au produit d'origine.

Un produit de remplacement ou réparé assume la période de garantie restante du produit d'origine. Lorsqu'un produit ou une pièce est remplacé ou réparé, tout produit ou toute pièce de remplacement devient votre propriété et toute pièce remplacée ou réparée devient la propriété de Vita-Mix. Tout produit différent ou qui n'est pas de marque Vita-Mix envoyé à Vita-Mix sera, à la seule discrétion de Vita-Mix, détruit ou retourné à vos frais.

Cette garantie s'étend sur une période de 10 ans, calculée à partir de la date d'achat ou de livraison, selon la première éventualité, tel que permis par la loi.

4. Ce qui n'est pas couvert

Cette garantie ne s'applique pas aux produits utilisés à des fins commerciales, de location ou dans des applications non domestiques; aux produits dont le numéro de série a été modifié ou est manquant. La présente garantie ne couvre pas les changements d'ordre esthétique qui n'affectent pas la performance, tels que la décoloration, l'accumulation ou les rayures. La présente garantie ne couvre pas les dommages ou les défaillances du produit causés par une mauvaise utilisation, une manipulation négligente, le non-respect des instructions du manuel d'utilisation, y compris le défaut d'effectuer l'entretien et le nettoyage de votre produit. La présente garantie ne couvre pas les dommages matériels causés par des déversements, une mauvaise installation, des environnements d'exploitation inadéquats ou d'autres facteurs échappant au contrôle de Vita-Mix. Le retrait de l'étiquette de données contenant les informations sur le numéro de série annulera la garantie.

L'utilisation de pièces de tiers n'annulera pas la présente garantie. Cependant, toutes les pièces utilisées et/ou installées sur votre produit qui ne sont pas des pièces d'origine Vita-Mix ne sont pas couvertes par cette garantie. Cette garantie ne couvre pas les dommages ou les défaillances résultant de l'utilisation et/ou de l'installation de pièces sur votre produit qui ne sont pas des pièces d'origine Vita-Mix ou des pièces autorisées par Vita-Mix. La présente garantie ne couvre pas les dommages ou les défauts causés par un service ou une réparation effectués par une personne ou une entité autre que Vita-Mix ou un fournisseur de services Vita-Mix autorisé. Vita-Mix ne sera pas responsable du coût de toutes réparations non autorisées. Cette garantie ne couvre pas les dommages résultant de l'utilisation du produit en dehors du pays où il a été vendu et fabriqué pour être utilisé, et le service de garantie peut être limité au pays où Vita-Mix ou ses distributeurs autorisés ont initialement vendu le produit Vita-Mix. Cette garantie ne couvre pas les pièces nécessitant un remplacement régulier pour assurer le bon fonctionnement de votre produit, ni les produits offerts en tant que promotions spéciales à l'achat, tels que les filtres, les joints d'étanchéité, etc. CETTE GARANTIE VOUS DONNE DES DROITS LEGAUX PARTICULIERS, ET VOUS POUVEZ ÉGALEMENT AVOIR D'AUTRES DROITS QUI VARIENT D'UN ÉTAT À L'AUTRE, D'UNE JURIDICTION À L'AUTRE OU D'UN PAYS À L'AUTRE. TOUTES LES GARANTIES EXPRESSES ET IMPLICITES POUR LE PRODUIT, Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, LES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE ET D'ADEQUATION À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES DANS LE TEMPS À LA DURÉE DE LA PRÉSENTE GARANTIE. CERTAINS ÉTATS, JURIDICTIONS OU PAYS N'AUTORISENT PAS L'EXCLUSION DE CERTAINES GARANTIES OU DE CERTAINES CONDITIONS IMPLICITES, OU LA LIMITATION DE LA DURÉE D'UNE GARANTIE OU D'UNE CONDITION IMPLICITE, DE SORTES QUE CETTE LIMITATION PEUT NE PAS S'APPLIQUER À VOUS. LA RESPONSABILITÉ DE VITAMIX EN CAS DE DYSFONCTIONNEMENT ET DE DÉFAUT EST LIMITÉE À LA RÉPARATION OU AU REMPLACEMENT, COMME INDICÉ DANS LA PRÉSENTE DÉCLARATION DE GARANTIE. LA RESPONSABILITÉ MAXIMALE POUR LAQUELLE VITAMIX POURRAIT ÊTRE TENUE NE DÉPASSERA PAS LE MONTANT QUE VOUS AVEZ PAYÉ POUR LE PRODUIT FAISANT L'OBJET DE LA RÉCLAMATION.

AUCUN EMPLOYÉ NI REPRÉSENTANT DE VITAMIX OU D'UN TIERS N'EST AUTORISÉ À MODIFIER OU À APPORTER DES AJOUTS À LA PRÉSENTE GARANTIE. AUCUNE AUTRE GARANTIE DONNÉE PAR UNE PERSONNE, Y COMPRIS UN CONCESSIONNAIRE OU UN DÉTAILLANT, CONCERNANT UN PRODUIT NE PEUT LIER VITAMIX. EN AUCUN CAS, QUE CE SOIT SUR LA BASE D'UN CONTRAT, D'UNE INDÉMNITÉ, D'UNE GARANTIE, D'UN DÉLIT (Y COMPRIS LA NÉGLIGENCE), DE LA RESPONSABILITÉ STRICTE OU AUTREMENT, VITAMIX NE SERA RESPONSABLE DE QUELQUE DOMMAGE PARTICULIER, INDIRECT, ACCESSOIRE OU CONSÉCUTIF, Y COMPRIS, SANS RESTRICTIONS, LA PÉRTE D'UN PROFIT OU D'UN REVENU, CERTAINS ÉTATS, JURIDICTIONS OU PAYS N'AUTORISENT PAS L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DES DOMMAGES SPÉCIAUX, INDIRECTS, ACCIDENTELS OU CONSÉCUTIFS, DE SORTES QUE LA LIMITATION OU L'EXCLUSION CI-DESSUS PEUT NE PAS S'APPLIQUER À VOUS.

5. Comment obtenir une autorisation de retour en vertu de la présente garantie

Si vous avez besoin d'un entretien ou d'une réparation, veuillez communiquer avec le service à la clientèle de Vita-Mix à l'adresse service@vitamix.com.

1 800 848-2649 ou 1 440 235-4840.

Il vous sera demandé de fournir uniquement la date et la preuve d'achat de tout blender non enregistré auprès de Vita-Mix. Toute autre exigence ne s'applique pas. Pour les produits assujettis à la présente garantie, vous recevrez un numéro d'autorisation de retour et des instructions d'expédition. Vita-Mix paiera les frais d'expédition standard pour le retour d'un produit dans le cadre d'un entretien sous garantie et pour la réexpédition au propriétaire après l'entretien sous garantie. Vita-Mix n'est pas responsable des articles perdus pendant le transport. Pour cette raison, Vita-Mix recommande fortement d'obtenir un numéro de suivi ou une confirmation de livraison lors de l'expédition de votre colis. Vous êtes responsable des coûts pour les requêtes d'expédition spéciales.

Aux États-Unis et au Canada, cette garantie est honorée directement par Vita-Mix Corporation. Si vous souhaitez utiliser la garantie au Mexique pour l'entretien, les composants, les consommables ou les réparations, veuillez contacter Vita-Mix Electrodomeísticos, S. de R.L. de C.V., dont les coordonnées sont décrites ci-dessous :

United States
Vita-Mix® Corporation
8615 Usher Road
Cleveland, Ohio 44138-2199
1.800.848.2649
service@vitamix.com

México
Vita-Mix Electrodomeísticos, S. de R.L. de C.V.
Calle Artemio del Valle Arizpe No. Ext. 16 No. Int. 2DO Piso,
Colonia del Valle, Alcaldia Benito Juarez, Ciudad de México, México C.P. 03100
Customer Service Telephone: 800 099 12 69

Vous serez réputé avoir accepté le produit retourné « tel quel » lors de la livraison, à moins que vous n'informiez Vita-Mix de tout problème, y compris des dommages causés par l'expédition, dans les 48 heures suivant la livraison.

Date d'achat _____ Acheté chez _____ Marque _____ Modèle _____

ALTA™ PRO

LICUADORA DE ALTO RENDIMIENTO

VM0250

SÍMBOLOS

	Advertencia y precaución
	NUNCA toque las piezas móviles. Mantenga las manos y los utensilios fuera de la jarra.
	Peligro de descarga eléctrica
	Al licuar líquidos calientes, se generan altas temperaturas; las salpicaduras o el vapor que se escapa pueden causar quemaduras.
	Desenchufe mientras no esté en uso, antes de limpiar la base del motor o la almohadilla centradora, o tocar piezas móviles.
	Utilice SIEMPRE la licuadora con la tapa y la tapita dosificadora firmemente colocados en su lugar.
	Leer y entender el Manual del propietario.
	NUNCA sumerja el cable de alimentación eléctrica, el enchufe o la base del motor en agua o cualquier otro líquido.
	Las piezas se calentarán con el uso prolongado. NUNCA toque el acople en la base del motor ni el eje estriado motriz en la base de las aspas.
	Encendido/apagado
	Arrancar/Detener
	Pulsar
	Limpieza automática



©2025 Vita-Mix Corporation. Ninguna parte de esta publicación podrá ser reproducida ni transmitida en ninguna forma ni por ningún medio, ni almacenada en una base de datos o sistema de recuperación, sin previa autorización por escrito por parte de Vita-Mix Corporation.

ESPECIFICACIONES

Voltaje:	120 V ~	Altura:	con jarra de 2.0 L / 64 oz sobre la base: 43.2 cm / 17.0 pulg
Frecuencia:	50 Hz - 60 Hz	Profundidad:	24.1 cm / 9.5 pulg
Corriente:	12 A, 1 440 W	Ancho:	19.7 cm / 7.75 pulg



vitamix.com

Patente de EE. UU.: vitamix.com/patents

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES



ADVERTENCIA: LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES



Lea atentamente todas las instrucciones antes de utilizar el aparato por primera vez.

SIEMPRE utilice tomas de corriente con conexión a tierra.

NUNCA quite la conexión a tierra.

NUNCA use un adaptador.

NUNCA utilice un cable de extensión.

NUNCA conecte el aparato a un temporizador o a un tomacorriente controlado por un interruptor.



SIEMPRE apague Y desenchufe el aparato cuando no esté en uso y antes de ensamblarlo, desmontarlo, moverlo, limpiarlo y almacenarlo.

NUNCA sumerja el cable de alimentación eléctrica, el enchufe o la base del motor en agua o cualquier otro líquido.

Si el aparato se sumerge, desenchúfelo inmediatamente.

El no seguir las instrucciones puede provocar una descarga eléctrica e incluso la muerte.

Este producto está diseñado ÚNICAMENTE PARA USO DOMÉSTICO y no para ser utilizado con fines comerciales.



1. EL NO SEGUIR CUALQUIERA DE LAS MEDIDAS DE SEGURIDAD E INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA UN USO SEGURO SE CONSIDERA UN USO INCORRECTO DE SU APARATO VITAMIX, LO QUE PODRÁ ANULAR SU GARANTÍA Y OCASIONAR UN RIESGO DE LESIONES GRAVES.
2. Las instrucciones que aparecen en este manual no pueden cubrir todas las condiciones y situaciones que pueden producirse. Cuando se utiliza cualquier aparato, hay que hacerlo con sentido común y con las debidas precauciones.
3. Siga estrictamente las instrucciones de cuidado y limpieza proporcionadas en este manual.
4. NUNCA utilice el aparato para otro fin que no sea para el que fue previsto.
5. Este electrodoméstico no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o que no tengan la experiencia ni los conocimientos necesarios, a menos que sean supervisadas por la persona responsable de su seguridad o hayan recibido instrucciones sobre el uso del aparato.
6. Se debe supervisar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato. Mantenga el cable fuera del alcance de los niños.
7. Retire y deseche los materiales de embalaje, la cubierta del enchufe y las etiquetas promocionales antes de usar el aparato por primera vez.
8. NUNCA desenchufe el aparato tirando del cable. Para desconectar el aparato, sujete la clavija y quítela de la toma de corriente.
9. NUNCA entre en contacto con las piezas móviles, especialmente con las aspas para licuar. Las aspas para licuar son muy filosas. Manipule el aparato con cuidado y manténgalo fuera del alcance de los niños.
10. NUNCA utilice el aparato con las aspas para licuar sueltas, melladas o dañadas. Revise las aspas de la licuadora antes de cada uso y reemplácelas si están dañadas.
11. NUNCA apriete la tuerca ciega (en la parte superior del ensamblaje de las aspas). En caso de estar suelta, deberá reemplazar el ensamblaje de las aspas de inmediato.
12. NUNCA coloque el aparato encima ni cerca de quemadores eléctricos o de gas calientes, ni donde pueda tocar cualquier otra fuente de calor.
13. Esta máquina tiene un enchufe polarizado (un aspa es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe cabe en un tomacorriente polarizado de una sola manera. Si el enchufe no cabe completamente en el tomacorriente, invierta el enchufe. Si aún no encaja, comuníquese con un electricista calificado. NUNCA modifique el enchufe de ninguna manera.
14. Si el aparato no funciona, desenchufe el aparato y reinicie el protector del circuito del sistema eléctrico del hogar. Si el protector del circuito continúa disparándose, desenchufe el aparato de la toma de corriente y comuníquese con un electricista calificado.
15. NUNCA deje que el cable de alimentación eléctrica cuelgue del borde de una mesa o mostrador, toque superficies calientes o se anude.
16. Asegúrese SIEMPRE de que el aparato esté completa y correctamente ensamblado antes de su operación.
17. NUNCA utilice accesorios que no sean los suministrados con el aparato ni que se ofrezcan por separado de Vitamix. El uso de accesorios, incluidos frascos de conservas, no vendidos ni recomendados por Vitamix puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones y anulará la garantía.
18. La alteración o modificación de cualquiera de las piezas del aparato, incluido el uso de partes no autorizadas originalmente por Vitamix, podría causar un incendio, una descarga eléctrica o una lesión ocasionando la anulación de su garantía.
19. SIEMPRE compruebe que el aparato esté desenchufado de la toma de corriente antes de limpiar la base del motor o la almohadilla centradora, o antes de tocar las piezas móviles.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

20. NUNCA llene la jarra por encima de la línea marcada "CAPACIDAD MÁXIMA" para evitar el riesgo de lesiones causadas por daños en la tapa y la jarra.
21. Al licuar líquidos o ingredientes calientes en la jarra, tenga cuidado: el chorro o escape de vapor podría causar quemaduras.
22. SIEMPRE comienza a procesar en el ajuste de velocidad más bajo (velocidad variable 1). Mantenga las manos y otras partes de su cuerpo expuestas lejos de la abertura de la tapa para evitar posibles quemaduras en la piel.
23. Se debe tener mucho cuidado al mover un aparato o jarra llenos de aceite caliente u otros líquidos calientes; el chorro o la salida de vapor pueden provocar quemaduras.
24. NUNCA toque superficies que puedan estar calientes.
25. NUNCA retire los ingredientes del aparato durante el funcionamiento. Verifique que el motor se haya detenido por completo y que la jarra se haya quitado de la base del motor antes de retirar cualquier ingrediente.
26. Si la comida se queda alrededor de las aspas para licuar, retire la jarra de la base del motor y use una espátula para quitar la comida. NUNCA use los dedos ya que las aspas para licuar están afiladas.
27. Mantenga las manos, el cabello, la ropa y los utensilios alejados de todas las piezas móviles durante la operación para reducir el riesgo de lesiones graves a personas y/o daños al aparato. Se puede usar una espátula, pero solo cuando se haya retirado el vaso de la base del motor.
28. Si la mezcla no se procesa al licuar mezclas secas, espesas o pesadas, retire el contenedor de la base del motor, y use una espátula para desalojar los alimentos. NUNCA use los dedos ya que las aspas para licuar están afiladas. Deje enfriar el motor durante 1 minuto antes de volver a encender el aparato.
29. NUNCA permita que las aspas para licuar se remojen en agua.
30. NUNCA lo use en exteriores ni en vehículos o barcos en movimiento.
31. NUNCA abandone el área de trabajo cuando el aparato esté en uso.
32. NUNCA deje objetos extraños, como cucharas, tenedores, cuchillos o la tapita dosificadora dentro de la jarra ya que esto dañará las aspas y otros componentes al encender el aparato y podría causar lesiones.
33. Si durante el uso, el sonido del aparato cambia o si un objeto duro o extraño entra en contacto con las aspas, NUNCA sirva el alimento que se está preparando con el aparato.
34. NUNCA exponga la jarra a temperaturas o ingredientes superiores a 99°C (210°F).
35. Haga funcionar SIEMPRE el aparato con la tapa y la tapita dosificadora firmemente colocados. NUNCA retire la tapa de dos piezas mientras las aspas estén girando. Únicamente retire la tapita dosificadora para añadir ingredientes y utilizar la barra presionadora.
36. NUNCA opere el aparato sin la almohadilla centradora instalada correctamente debajo de la jarra.
37. Asegúrese de que la jarra esté nivelada con la almohadilla centradora para cerciorarse de que el eje estriado este enganchado con el acople antes de poner a funcionar la licuadora.
38. NUNCA coloque un ensamblaje de las aspas en la base del motor a menos que esté montado la jarra de la Vitamix para reducir el riesgo de lesiones.
39. NUNCA intente colocar una jarra en una base de motor en funcionamiento o hacer funcionar una base de motor sin una jarra debidamente colocada.
40. Cuando prepare mantequillas de nueces o alimentos con aceite, no procese durante más de un minuto una vez que la mezcla empiece a circular en la jarra. Procesar durante períodos más largos podría ocasionar un sobrecalentamiento.
41. Inspeccione periódicamente el cable de alimentación eléctrica, el enchufe y el aparato para detectar posibles daños. No lo utilice NUNCA si está dañado de algún modo o si el aparato funciona mal. Deje de usar el aparato de inmediato y visite www.vitamix.com o llame al Soporte Técnico Doméstico de Vitamix al 800 099 12 69, o envíe un correo electrónico a service@vitamix.com de inmediato para una revisión, reparación, reemplazo o ajuste. En caso de haber adquirido su licuadora fuera de los Estados Unidos o Canadá, póngase en contacto con su distribuidor Vitamix local.
42. Cualquier reparación, servicio o reemplazo de piezas deberá ser realizado por Vitamix o por un representante de servicio autorizado por Vitamix.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

Jarra, tapa, tapita dosificadora y barra presionadora

Las siguientes jarras Vitamix funcionarán con la base del motor Alta Pro:

- Jarras de bajo perfil de 2.0 L (64 oz) (VM0161, VM0184)
- Jarra clásico de 2.0 L (64 oz) (VM0135)
- Jarras de 1.4 L (48 oz) (VM0148, VM0190)
- Jarra con cuchilla de disco Aer™ de 1.4 L (48 oz) (VM0190)
- Jarra para granos secos de 1.4 L (48 oz) (VM0190)
- Jarra de stainless steel de 1.4 L (48 oz) (VM0216)
- Jarra de 0.9 L (32 oz) (VM0137)
- Jarra para granos secos de 0.9 L (32 oz) (VM0137)
- Adaptador para jarra personal (VM0223)

- El accesorio para procesador de alimentos Vitamix de 12 tazas y la jarra personal y la base de las aspas del tazón SELF-DETECT® **no** funcionarán con la base del motor Alta Pro. Visite vitamix.com para obtener más detalles.

- La tapita dosificadora está marcada para poder usarse como taza medidora.

- NUNCA opere el aparato sin verificar que la tapa esté firmemente asegurada en su lugar.

- SIEMPRE deje la tapa puesta cuando opere el aparato y retire SOLAMENTE la tapita dosificadora para usar la barra presionadora o para agregar ingredientes.

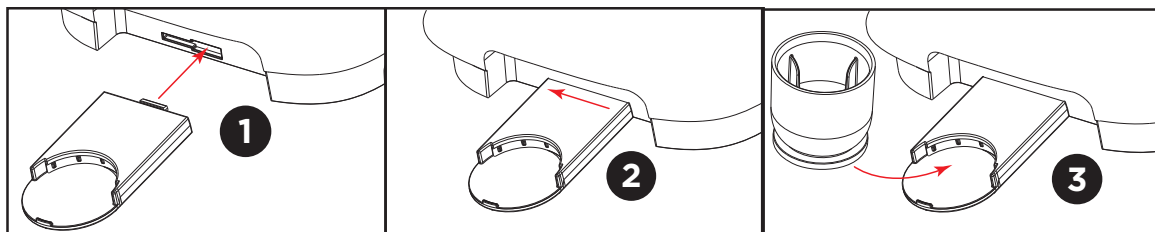
- Inserte la tapita dosificadora a través de la abertura de la tapa. Asegure la tapita en su lugar girándola en el sentido de las manecillas del reloj. Para retirarlo, gírelo en sentido inverso al de las manecillas del reloj y sáquelo.

Base del motor

- Interruptor de encendido/apagado : el interruptor de encendido/apagado controla la alimentación eléctrica al aparato.
- Si la licuadora no arranca, verifique que el aparato esté enchufado y que el interruptor de encendido/apagado esté en la posición de encendido.
- El motor está diseñado para protegerse a sí mismo del sobrecalentamiento. Si el motor se sobrecalienta, deje que se enfríe durante 20 a 45 minutos.



Instalación del porta tampo



¡IMPORTANTE! FAMILIARÍCESE CON SU JARRA, TAPA Y BARRA PRESIONADORA VITAMIX



PRECAUCIÓN

Las aspas giratorias pueden causar daños. Las tapas y las barras presionadoras NO son intercambiables entre diferentes estilos, tipos y tamaños de jarras. Utilice la barra presionadora suministrada con su aparato.

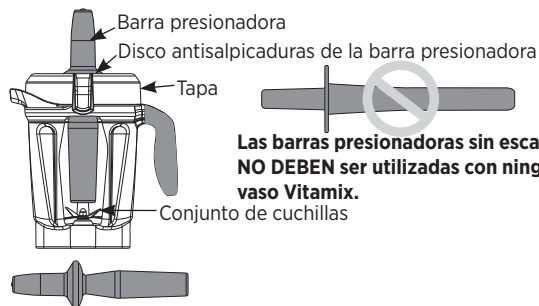
Las tapas y las barras presionadoras NO son intercambiables entre diferentes estilos, tipos y tamaños de jarras. Utilice la barra presionadora y la tapa suministrados con el aparato.

Cómo verificar que se pueda utilizar una barra presionadora con su jarra

Deje SIEMPRE la tapa puesta cuando opere el aparato y retire SÓLO la tapita dosificadora para usar la barra presionadora o para añadir ingredientes. **Si la barra presionadora venía con su aparato al momento de la compra, es la barra presionadora correcta para usar.** Antes de usar una barra presionadora durante la mezcla, verifique que se puede usar con la jarra, siguiendo estos pasos:

1. Coloque la tapa en un vaso vacío.
2. Retire la tapita dosificadora e inserte la barra presionadora a través de la abertura de la tapita dosificadora. La barra presionadora debe encajar fácilmente en la abertura. NUNCA debe entrar en contacto con el ensamblaje de las aspas, sin importar dónde mueva la barra presionadora dentro de la jarra.
3. Inspeccione visualmente: **SI LA BARRA PRESIONADORA TOCA LAS ASPAS EN CUALQUIER ÁNGULO, NUNCA USE LA BARRA PRESIONADORA CON SU JARRA.**
4. Si no cuenta con la barra presionadora adecuada para su jarra, comuníquese a Servicio al Cliente para productos domésticos de Vitamix al 800 099 12 69.

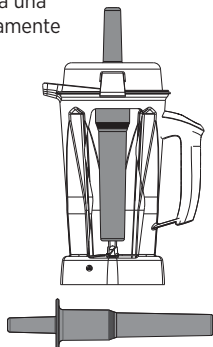
La jarra de bajo perfil de 2.0 L (64 oz) utiliza una barra presionadora de aproximadamente 28 cm (11 pulg) de largo.



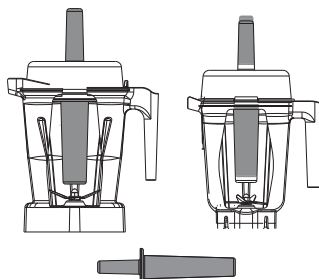
Las barras presionadoras sin escalón NO DEBEN ser utilizadas con ningún vaso Vitamix.

OTROS VASOS Y BARRAS PRESIONADORAS VITAMIX

La jarra alta de 2.0 L (64 oz) utiliza una barra presionadora de aproximadamente 32 cm (12.5 pulg) de largo.



Las jarras de 1.4 L (48 oz) y 0.9 L (32 oz) utilizan una barra presionadora de aproximadamente 25 cm (9.8 pulg) de largo.



PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

Pulso (⚡): gira la aspa a la velocidad seleccionada en el selector de velocidades variables y está ubicado en el lado izquierdo del panel de control.

Temporizador: cuenta hacia arriba cuando se utiliza la velocidad variable hasta que se presiona Arrancar/Detener y cuenta regresiva cuando se utilizan programas de licuar. La licuadora se detendrá automáticamente cuando el temporizador llegue a cero.

Uso de la barra presionadora: el indicador de la barra presionadora se ilumina durante los programas de recetas en los momentos óptimos para utilizar la barra presionadora. El indicador de la barra presionadora está disponible para programas de recetas específicos y no está disponible cuando se utiliza la velocidad variable.

Interruptor de Arrancar/Detener (▶|◻): detiene la licuadora en cualquier momento al presionar el interruptor y está ubicado en el lado derecho del panel de control.

Selector de velocidad variable

- **Velocidad variable**: proporciona control manual de la velocidad desde la Variable 1 (la más lenta) hasta la 10 (la más alta) y se encuentra en el centro del panel de control.
- **En espera** | : pausa el aparato y lo tiene listo para iniciar la siguiente receta. El modo de espera se encuentra en la parte superior del selector de velocidad variable.
- **Limpieza automática** 🌀: ejecuta el ciclo de limpieza después de agregar agua y jabón para platos a la jarra, y de colocar la tapa y la tapita dosificadora. Consulte la página 28 para ver los procedimientos de limpieza.
- **Programas de licuado**: opera el aparato durante tiempos preestablecidos y se detendrá automáticamente al final el programa de licuado. Si presiona el botón de Arrancar/Detener ▶|◻ en mitad de un programa de licuado, la máquina se detendrá y el tiempo del programa se restablecerá en la pantalla al principio del tiempo de funcionamiento. Los íconos del programa de licuar se muestran en las recetas de Vitamix.



Smoothie



Sopa caliente

Tapa con tapita dosificadora: mantiene los ingredientes dentro de la jarra durante la mezcla. SIEMPRE deje la tapa puesta cuando opere el aparato y retire SOLAMENTE la tapita dosificadora para usar la barra presionadora o para agregar ingredientes.



! ADVERTENCIA



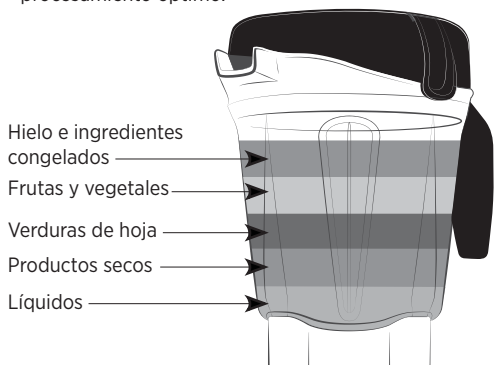
Al licuar líquidos o ingredientes calientes en la jarra, tenga cuidado: el chorro o escape de vapor podría causar quemaduras. NUNCA llene la jarra por encima de la línea marcada “CAPACIDAD MÁXIMA” para evitar el riesgo de lesiones causadas por daños en la tapa y la jarra.



SIEMPRE comienza a procesar en el ajuste de velocidad más bajo (velocidad variable 1). Mantenga las manos y otras partes de su cuerpo expuestas lejos de la abertura de la tapa para evitar posibles quemaduras en la piel.

Las piezas se calentarán con el uso prolongado. NUNCA toque superficies que puedan estar calientes, incluido el acople de la base del motor o el eje estriado después de su uso.

1. Presione el interruptor de encendido/apagado (consulte la página 24 para la ubicación) para ajustarlo en la posición de encendido (I).
2. Cargue la jarra de acuerdo con la receta o el orden de carga de ingredientes.
 - Primero coloque los líquidos y los alimentos blandos en la jarra, los ingredientes sólidos se deben introducir al final.
 - Se recomienda el uso de ingredientes descongelados o parcialmente descongelados para un procesamiento óptimo.



Orden de carga de ingredientes

¡IMPORTANTE! SIEMPRE deje la tapa puesta cuando opere el aparato y retire SOLAMENTE la tapita dosificadora para usar la barra presionadora o para agregar ingredientes.

3. Coloque la tapa en la jarra:
 - Presione la tapa hacia abajo hasta que las dos lengüetas embonen en la boquilla del vaso.
 - Inserte la tapita dosificadora y gírela en el sentido de las agujas del reloj para bloquearla en la tapa.
4. Coloque la jarra con tapa sobre la base del motor.
NOTA: El aparato funcionará sin tapa en la jarra, pero **DEBE** colocarse una tapa para contener los ingredientes durante el procesamiento.
5. **PARA USAR LA VELOCIDAD VARIABLE:**
 - a. Gire el selector en el sentido de las manecillas del reloj hasta la velocidad variable 1.

- b. Presione el interruptor de Arrancar/Detener. Las aspas comenzarán a girar y el temporizador contará los minutos y segundos que la mezcla lleva procesándose.
- c. Gire el selector de velocidades entre la velocidad variable 1 y 10 durante el ciclo de licuado para incrementar o reducir la velocidad de las aspas.
- d. Al final de la mezcla, gire el selector de velocidades en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta el modo de espera | o presione el interruptor de Arrancar/Detener ▷|◻ para detener el aparato.

PARA UTILIZAR PROGRAMAS DE LICUADO:

- a. Gire el selector de velocidad variable en sentido contrario a las agujas del reloj hasta el programa de licuar deseado y la pantalla mostrará el tiempo predeterminado del programa.
 - b. Presione el interruptor de Arrancar/Detener para iniciar el programa de licuado. El aparato se detendrá automáticamente al final del programa, o presione el interruptor de Arrancar/Detener en cualquier momento para detener el programa.
6. Si la mezcla deja de circular:
 - a. Retire la tapita dosificadora girándola en sentido contrario a las agujas del reloj, inserte la barra presionadora a través de la abertura de la tapita dosificadora y revuelva hasta que la mezcla haga un ruido de “eructo”.
 - b. Si esto no funciona, presione el interruptor de Arrancar/detener para detener el motor.
 - c. Retire la jarra de la base del motor, retire la tapa y utilice una espátula de goma para mover las burbujas de aire lejos de las aspas.
 - d. Considere agregar más líquido si sus recetas son demasiado espesas o reduzca el volumen de la receta para mejorar el procesamiento.
 - e. Vuelva a colocar la tapa y la tapita dosificadora y regrese la jarra a la base del motor y continúe licuando.
 7. Después de licuar, espere a que las aspas se detengan por completo antes de quitar la tapa o retirar la jarra de la base del motor.
 8. Utilice un raspador para aspas inferiores de la Vitamix o una espátula para retirar la salsa, la jalea, la mermelada, la mantequilla de cacahuete y otros ingredientes de la jarra.

Consejos para evitar que el aparato se “sobrecaliente”:

- Procese únicamente recetas Vitamix cuando esté aprendiendo a usar el aparato.
- NUNCA procese recetas a velocidades menores o mayores que las recomendadas.
- NUNCA procese recetas por más tiempo que el recomendado. Las mezclas excesivamente procesadas pueden dar lugar a una textura incorrecta de la receta
- NUNCA utilice la barra presionadora por más de 30 segundos consecutivos durante la mezcla.
- Utilice la barra presionadora para procesar mezclas más espesas y mantener los ingredientes moviéndose alrededor y a través de las aspas.
- Considere agregar más líquido si sus recetas son demasiado espesas o reduzca el volumen de la receta para mejorar el procesamiento.

USO DE LA BARRA PRESIONADORA

¡IMPORTANTE! El disco antisalpicaduras (cerca de la parte superior de la barra presionadora) y la tapa evitan que la barra presionadora golpee las aspas cuando la tapa está correctamente asegurada en su lugar.

- El vaso no deberá llenarse más de dos tercios de su capacidad cuando se utilice la barra presionadora durante el licuado.
- Si los alimentos no circulan, la licuadora podría haber atrapado una burbuja de aire. Retire con cuidado el tapón de la tapa asegurándose de que la tapa permanezca firmemente en su lugar. Libere la burbuja de aire insertando la barra presionadora a través de la abertura del tapón de la tapa.
- Mantener la barra presionadora recta hacia abajo puede no ayudar a que los ingredientes circulen. Si es necesario, dirija la barra presionadora hacia los lados o las esquinas de la jarra. NUNCA intente forzar la barra presionadora para que penetre más profundamente en la jarra.

CUIDADO Y LIMPIEZA



ADVERTENCIA



Para evitar lesiones y daños

Apague y desconecte el aparato antes de limpiarlo para evitar una activación accidental.



Para evitar daños en el producto, NUNCA use métodos de limpieza no aprobados que no sean compatibles con estas instrucciones.

NUNCA apriete la tuerca ciega (en la parte superior del ensamblaje de las aspas). En caso de estar suelta, deberá reemplazar el ensamblaje de las aspas de inmediato.



Peligro de descarga eléctrica

SIEMPRE desconecte antes de limpiar la base del motor o cuando no esté en uso.

NUNCA sumerja el cable de alimentación eléctrica, el enchufe o la base del motor en agua o cualquier otro líquido.

El no seguir las instrucciones puede provocar una descarga eléctrica e incluso la muerte.

ANTES DEL PRIMER USO

- NUNCA intente retirar la tuerca de retención ni el ensamblaje de las aspas de la jarra. La jarra está diseñada para poder limpiarse por completo sin retirar la tuerca de retención ni el ensamblaje de las aspas. Los procedimientos de limpieza e higienización o un ciclo de limpieza en lavavajillas garantizarán una limpieza completa y a fondo de la jarra y sus componentes.
- Si la jarra está dañada, NO LA USE. Comuníquese con el Servicio de Soporte Técnico Doméstico de Vitamix INMEDIATAMENTE para obtener ayuda.

1. Limpie la base del motor con un paño suave y húmedo o una esponja enjuagada en una solución suave de jabón líquido para platos y agua tibia y seque con un paño suave.
2. Lave e instale el porta tamper. Consulte la página 24 para obtener instrucciones de instalación del porta tamper.
3. Lave la jarra, la tapa, la tapita dosificadora y la barra presionadora con agua tibia y jabón. Enjuague todas las piezas y séquelas con un paño seco y suave.
4. Coloque el aparato en un mostrador que esté nivelado, seco y limpio.
5. Conecte el electrodoméstico en una toma de corriente de tres clavijas con conexión a tierra.

LIMPIEZA DE LA BASE DEL MOTOR

1. Apague y desenchufe el aparato y retire la jarra de la base del motor.
2. Lave la superficie exterior con un paño húmedo y suave o con una esponja enjuagada en una solución suave de jabón líquido para vajilla y agua tibia.
NOTA: NUNCA sumerja el cable de alimentación eléctrica, el enchufe o la base del motor en agua ni en ningún otro líquido.
3. La almohadilla de centrado se puede quitar para una limpieza más profunda y se puede lavar en el lavavajillas o a mano con agua tibia y jabón.
4. Seque de inmediato todas las superficies y límpielas con un paño suave.

LIMPIEZA DE LA BARRA PRESIONADORA

La barra presionadora es apta para lavavajillas o se puede lavar a mano con agua tibia y jabón. Enjuáguela con agua de la llave y luego séquela.

LIMPIEZA DE LA JARRA: LAVAVAJILLAS

La jarra, la tapa, la base de las aspas y el sello se pueden lavar en el lavavajillas o se pueden lavar a mano y desinfectar siguiendo los siguientes procedimientos.

LIMPIEZA DE LA JARRA: LIMPIEZA AUTOMÁTICA

1. Llene el vaso hasta la mitad con agua tibia y agregue un par de gotas de jabón para trastes.
2. Presione o haga embonar la tapa de dos piezas hasta quedar asegurada en su lugar.
3. Gira la perilla en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta el icono de limpieza automática.
4. El tiempo de procesamiento se mostrará para el programa de limpieza automático.
5. Presione el interruptor de Arrancar/Detener.
6. El programa se detendrá automáticamente cuando se complete.
7. Enjuague y escurra todas las piezas.



LIMPIEZA DE LA JARRA: VELOCIDAD VARIABLE

1. Llene el vaso hasta la mitad con agua tibia y agregue un par de gotas de jabón para trastes.
2. Presione o haga embonar la tapa de dos piezas hasta quedar asegurada en su lugar.
3. Presione el interruptor de Arrancar/Detener para encender el aparato y aumente lentamente a velocidad variable 10.
4. Ponga a funcionar el aparato durante 30 a 60 segundos.
5. Gire el selector de velocidad variable hasta la posición de espera | o hasta la posición de velocidad variable 1 y presione el interruptor de Arrancar/Detener para apagar el aparato.
6. Enjuague y escurra todas las piezas.

DESINFECCIÓN DE LA JARRA: LEJÍA

1. Primero siga las instrucciones de "Limpieza de la jarra".
2. Luego repita las instrucciones de "Limpieza de la jarra" pero agregue 7.4 mL (1.5 cdta) de lejía líquida a 473 mL (16 oz) de agua.
3. Deje la mezcla en la jarra durante 1.5 minutos más.
4. Vierta la mezcla de lejía. Deje que la jarra se seque al aire. NO enjuague después de desinfectar. Si lo desea, enjuague inmediatamente antes del próximo uso.

DESINFECCIÓN DE LA JARRA: VINAGRE

1. Primero siga las instrucciones de "Limpieza de la jarra".
2. Luego repita las instrucciones de "Limpieza de la jarra" pero use 473 mL (16 oz) de vinagre por cada 473 mL (16 oz) de agua.
3. Deje la mezcla en la jarra durante otros 3 minutos completos. El tiempo total de contacto de la solución de vinagre con la jarra debe ser de 5 minutos.
4. Vierta la solución de vinagre desde la jarra sobre la superficie interior de la tapa de dos piezas.
5. Repita el procedimiento de desinfección una segunda vez (pasos 2 al 4).
6. Deje que la jarra y la tapa se sequen al aire. NO enjuague después de desinfectar. Si lo desea, enjuague inmediatamente antes del próximo uso.

NOTAS

NOTAS

GARANTÍA Y SERVICIO

Garantía limitada de 10 años

1. Registro del producto.

Vita-Mix Corporation ("Vitamix") le recomienda ampliamente registrar su compra llenando y devolviendo la tarjeta de registro del producto incluida con este producto, si se incluyó una. Usted puede registrarse en vitamix.com/warranty; o llamando a Vitamix al 800 099 12 69.

2. Quién tiene derecho a reclamar la cobertura de la garantía.

Vitamix extiende esta garantía al propietario original de este producto cuando se adquiere en Vitamix o sus minoristas autorizados que están sujetos a los controles de calidad de Vitamix. Tenga en cuenta que debido a que Vitamix no puede supervisar ni controlar la calidad de sus productos vendidos por vendedores no autorizados, esta garantía no está disponible en los Estados Unidos de América o Canadá para productos comprados a vendedores no autorizados. Esta garantía no es transferible.

3. Qué se cubre.

Vitamix garantiza que este producto estará libre de defectos de materiales o de mano de obra cuando se use y mantenga de acuerdo con el manual del propietario. Si a su entera discreción Vitamix determina que un producto es defectuoso en materiales o mano de obra, Vitamix, sin costo para usted y a su entera discreción, (1) reparará el producto, utilizando piezas de repuesto nuevas o reacondicionadas, o (2) cambiará el producto por el mismo o uno similar que sea nuevo o reacondicionado a partir de piezas nuevas o usadas en condiciones de servicio, y que sea al menos funcionalmente equivalente al producto original. Un producto de reemplazo o reparado asume el período de garantía restante del producto original. Cuando se reemplace o repare un producto o pieza, cualquier producto o pieza de reemplazo pasará a ser de su propiedad y cualquier pieza que se reemplace o repare pasará a ser propiedad de Vitamix. Cualquier producto incorrecto o que no sea de Vitamix enviado a Vitamix, a discreción exclusiva de Vitamix, será destruido o devuelto a usted a su cargo. Esta garantía se extiende por un período de 10 años contado desde la fecha más temprana entre la compra o la entrega, según lo permita la ley.

4. Lo que cubre.

Esta Garantía no se aplica a: productos utilizados con fines comerciales, de alquiler o en aplicaciones no domésticas; productos con números de serie alterados o faltantes. Esta Garantía no cubre los cambios estéticos que no afecten el rendimiento, como la decoloración, la acumulación de alimentos o los arañazos. Esta Garantía no cubre daños o fallas del producto causados por mal uso, manejo negligente, incumplimiento de las instrucciones del manual del propietario, lo que incluye no realizar el mantenimiento y la limpieza de su producto. Esta Garantía no cubre daños a la propiedad debido a derrames, instalación incorrecta, entornos operativos inadecuados u otros factores fuera del control de Vitamix. La eliminación de la etiqueta de datos que contiene la información del número de serie anulará la garantía.

El uso de piezas de terceros no invalidará esta Garantía. Sin embargo, cualquier pieza que se utilice y/o instale en su producto que no sea una pieza genuina de Vitamix no está cubierta por esta Garantía. Esta Garantía no cubre daños o fallas que resulten del uso y/o instalación de piezas en su producto que no sean piezas genuinas de Vitamix o piezas autorizadas por Vitamix. Esta Garantía no cubre daños o defectos causados por servicios o reparaciones realizados por cualquier persona o entidad que no sea Vitamix o un proveedor de servicio autorizado por Vitamix. Vitamix no se hará responsable del costo de las reparaciones no autorizadas en la Garantía. Esta Garantía no cubre los daños ocasionados por uso del producto fuera del país donde se vendió y fabricó para usarse, y el servicio de Garantía puede estar restringido al país donde Vitamix o sus distribuidores autorizados vendieron originalmente el producto Vitamix. Esta Garantía no cubre las piezas que requieren un reemplazo regular para asegurar el funcionamiento adecuado de su producto o de los productos ofrecidos como promociones especiales con la compra, que incluyen filtros, sellos, etc.

ESTA GARANTÍA LE OTORGA DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS, Y TAMBIÉN PUEDE TENER OTROS DERECHOS QUE VARÍAN DE UN ESTADO A OTRO, DE UNA JURISDICCIÓN A OTRA O DE UN PAÍS A OTRO. TODAS LAS GARANTÍAS EXPRESAS E IMPLÍCITAS DEL PRODUCTO, INCLUIDAS, ENTRE OTRAS, LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE COMERCIABILIDAD E IDONEIDAD PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR, ESTÁN LIMITADAS EN DURACIÓN AL PERÍODO DE GARANTÍA DE ESTA GARANTÍA. ALGUNOS ESTADOS, JURISDICCIONES O PAÍSES NO PERMITEN LA EXCLUSIÓN DE CIERTAS GARANTÍAS O CONDICIONES IMPLÍCITAS, O LIMITACIONES SOBRE LA DURACIÓN DE UNA GARANTÍA O CONDICIÓN IMPLÍCITA, POR LO QUE ES POSIBLE QUE ESTA LIMITACIÓN NO SE APLIQUE A USTED. LA RESPONSABILIDAD DE VITAMIX POR MALFUNCIONAMIENTO Y DEFECTOS SE LIMITA A LA REPARACIÓN O REEMPLAZO SEGÚN LO ESTABLECIDO EN ESTA DECLARACIÓN DE GARANTÍA. LA RESPONSABILIDAD MÁXIMA POR LA QUE VITAMIX PODRÍA SER RESPONSABLE NO SERÁ MAYOR QUE LA CANTIDAD QUE USTED PAGO POR EL PRODUCTO QUE ES OBJETO DE LA RECLAMACIÓN.

NINGÚN EMPLEADO O REPRESENTANTE DE VITAMIX O CUALQUIER TERCERO ESTÁ AUTORIZADO A MODIFICAR O HACER NINGUNA ADICIÓN A ESTA GARANTÍA. NINGUNA OTRA GARANTÍA OTORGADA POR CUALQUIER PERSONA, INCLUIDO UN DISTRIBUIDOR O MINORISTA, CON RESPECTO A CUALQUIER PRODUCTO VINCULARÁ A VITAMIX. VITAMIX EN NINGÚN CASO SERÁ RESPONSABLE DE DAÑOS ESPECIALES, INDIRECTOS, INCIDENTALES O CONSECUENTES, INCLUIDA LA PÉRDIDA DE UTILIDADES O INGRESOS, POR CAUSAS DE CARÁCTER CONTRACTUAL, PECUNIARIO, EXTRA CONTRACTUAL (INCLUIDA LA NEGLIGENCIA), U OBJETIVO O QUE SE RELACIONEN CON UNA GARANTÍA. ALGUNOS ESTADOS, JURISDICCIONES O PAÍSES NO PERMITEN LA EXCLUSIÓN O LIMITACIÓN DE DAÑOS ESPECIALES, INDIRECTOS, INCIDENTALES O CONSECUENTES, POR LO QUE LA LIMITACIÓN O EXCLUSIÓN ANTERIOR PUEDE NO APLICARSE A USTED.

5. Cómo obtener una autorización de devolución bajo los términos de esta Garantía.

En caso de que requiera servicio o reparación, por favor comuníquese con el Servicio al cliente de Vitamix en service@vitamix.com, o al 800 099 12 69. Para cualquier licuadora que no se haya registrado con Vitamix, solo se solicitará la fecha de compra y un comprobante de la misma. Cualquier otro requisito más allá de esta presentación no se aplicará. Para los productos sujetos a esta Garantía, se le proporcionará un número de autorización de devolución e instrucciones de envío. Vitamix cubrirá los costos de envío estándar para la devolución de un producto para el servicio de garantía y para el envío de regreso a usted después del servicio de garantía. Vitamix no se hará responsable de los artículos perdidos en tránsito. Por esta razón, Vitamix recomienda encarecidamente obtener un número de seguimiento o una confirmación de entrega al enviar su paquete. Usted será responsable de asumir los costos derivados de la solicitud de envíos especiales.

Dentro del territorio de EUA y Canadá, esta garantía será cumplida directamente a través de Vita-Mix Corporation. En caso de requerir hacer uso de la Garantía en territorio Mexicano para servicio, componentes, consumibles o reparación contactar a Vita-Mix Electrodomésticos, S. de R.L. de C.V. cuya información es descrita a continuación:

Estados Unidos
Vita-Mix® Corporation
8615 Usher Road
Cleveland, Ohio 44138-2199
1.800.848.2649
service@vitamix.com

México
Vita-Mix Electrodomésticos, S. de R.L. de C.V.
Calle Artemio del Valle Arizpe No. Ext. 16 No. Int. 2DO Piso,
Colonia del Valle, Alcaldía Benito Juárez, Ciudad de México, México C.P. 03100
Teléfono de Servicio al cliente: 800 099 12 69

Se considerará que ha aceptado el producto devuelto "en el estado en que se encuentra" al momento de la entrega, salvo que notifique a Vitamix de algún problema, incluido el daño ocasionado durante el envío, dentro de las 48 horas posteriores a la entrega.

Fecha de compra _____ Donde fue comprado _____ Marca _____ Modelo _____